

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO

**FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN, FINANZAS E
INFORMÁTICA**

(F.A.F.I)

**ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS Y GESTIÓN
EMPRESARIAL**

**TESIS DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE
INGENIERO COMERCIAL**



TEMA:

**PLAN DE INDUSTRIALIZACIÓN QUE MEJORE LA
COMPETITIVIDAD DE LA ASOCIACIÓN
AGROPECUARIA CACAOTERA DE LA
PARROQUIA SAN JOSÉ DEL TAMBO,
PROVINCIA DE BOLÍVAR**

AUTORAS:

**LISSET KATIUSCA SANTOS CONTRERAS
MARÍA DE LOS ÁNGELES MEJÍA MEJÍA**

**DIRECTORA DE TESIS
ING. GEORGINA JÁCOME LARA
LECTORA DE TESIS
ECO. CARLOTA VERA MÁRQUEZ**

AÑO: 2013

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DE LA TESIS

Declaramos que la presente tesis de grado es de nuestra autoría por lo tanto autorizamos a nuestra Alma Mater para que pueda ser utilizada en beneficio del fortalecimiento académico o en la Biblioteca como documento de lectura y consulta.

Lisset Katusca Santos Contreras
María de los Ángeles Mejía Mejía

DEDICATORIA

A mi Dios

Por la salud, y las fuerzas para alcanzar un logro más, en mi vida.

A mis padres

Por su esfuerzo y dedicación empleada para que pueda prepararme técnicamente y convertirme en profesional.

A todas aquellas personas que de una u otra manera me apoyaron: mis maestros, mis compañeros y amigos.

María de los Ángeles Mejía Mejía

A mi Dios.

Por haberme permitido llegar hasta este punto y poder lograr mis objetivos.

A mis padres

Por haberme apoyado en todo momento, por sus consejos, sus valores, por la motivación constante.

A mis maestros.

Por su tiempo compartido y por impulsar el desarrollo de nuestra formación profesional.

.

Lisset Katusca Santos Contreras

AGRADECIMIENTO

A mi Dios que siempre ha permitido que encuentre la tranquilidad y serenidad para enfrentar las situaciones difíciles que este proceso académico estableció en muchas ocasiones, y/a mis padres, que siempre me han dado su apoyo incondicional, y la motivación para alcanzar un objetivo más en mi vida.

María de los Ángeles Mejía Mejía

A mi Dios, por haberme permitido alcanzar un objetivo más en mi vida estudiantil. A mi familia, maestros y amigos que me brindaron la oportunidad de crecer académicamente.

Lisset Katusca Santos Contreras

INTRODUCCIÓN

La industrialización es un proceso mediante el cual una economía predominantemente agraria o minera, con baja capitalización y escasa tecnología, pasa a producir predominantemente bienes manufacturados con un mayor Valor Agregado. El concepto de industrialización engloba por lo tanto un amplio proceso histórico que, iniciado por Inglaterra durante la Revolución Industrial, fue expandiéndose a otros países y continentes a lo largo de un dilatado período, continuando en la actualidad bajo formas diferentes.

Actualmente, la industria es una de las principales actividades económicas del mundo, la cual consiste en transformar la materia prima en un producto elaborado. Si bien el trabajo artesanal no se ha despedido por completo es un hecho concreto que la actividad industrial lo ha eclipsado especialmente por el menor costo que propone y porque permite, en muy poco tiempo, producir un producto en grandes cantidades.

El cacao nacional, conocido también como la “pepa de oro”, nuestros industriales procesan el grano para obtener semielaborados con las mismas virtudes de exquisitas tonalidades de aroma y sabor únicos del cacao ecuatoriano, y de alta calidad como: Licor, manteca, torta y polvo, con los que se logra un producto final exquisito; desde la chocolatería más fina y gourmet, los más apetecidos platos en artes culinarias, bebidas frías y calientes y muchas otras delicias combinadas que son un deleite absoluto para el paladar hasta productos de belleza y que son de gran beneficio para la salud.

La investigación está compuesta por cinco capítulos: En el capítulo I se

establece el antecedente de la misma, planteando el problema y los objetivos respecto al mismo.

En el capítulo II se plantea el aspecto teórico que sustenta y fundamenta la misma.

En el capítulo III se plantea la metodología empleada en la investigación; así, como la determinación de la muestra y se hace referencia a la técnica y el instrumento de recolección de información.

En el capítulo IV se interpreta la información obtenida y se formulan los respectivos análisis.

En el capítulo V se plantea puntualmente la propuesta en función de los resultados obtenidos en la investigación y se formula las recomendaciones pertinentes para la Asociación Agropecuaria Cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar.

CAPITULO I

DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. TEMA

Plan de Industrialización que mejore la competitividad de la Asociación Agropecuaria Cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar

1.2. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

Históricamente el territorio nacional ha gozado de buena reputación en lo que se refiere a cultivos de productos agropecuarios, dada su riqueza en el suelo y las condiciones climáticas.

El cultivo ancestral de la provincia de Los Ríos ha sido y es el cacao. El investigador ecuatoriano Andrés Guerrero ("Los oligarcas del cacao") ha recogido importantes informaciones sobre el cacao en la economía nacional en los comienzos de siglo. Para el año 1900, la provincia de Los Ríos fue la más importante de las provincias en la producción de cacao. En esa época la clase terrateniente cacaotera tenía un fuerte poder económico. Según el catastro de ese año, Los Ríos tenía 1.594 fundos en producción, cerca de 31 millones de árboles de cacao, más de 8 mil trabajadores y una población estimada de 40 mil personas. "Estos indicios dejan pensar que para fines de siglo había un sector de la clase terrateniente extremadamente rico: unas 10 o 20 familias que controlaban seguramente un porcentaje muy significativo de la producción cacaotera". (A, Guerrero, o.c.).

La transformación del cacao y la producción de chocolate son dos procesos diferentes que, aunque ligados, requieren diferentes procedimientos para obtener los productos finales. La transformación de cacao significa básicamente convertir el cacao en grano en cacao sin cáscara, licor,

manteca, torta y polvo. La fabricación de chocolate incluye la mezcla y refinado del licor de cacao, la manteca de cacao y otros ingredientes tales como la leche y el azúcar.

Con base en la nueva concepción en torno al papel del Estado, el Plan Nacional de Desarrollo ofrece una propuesta de modernización económica mediante el fomento de la producción agrícola e industrial, objetivo que debe evolucionar en estrecha relación con el mejoramiento de las condiciones de vida de las “masas” y su educación.

El principal objetivo de la industrialización debía estar encaminado a la mejora de la organización industrial y la elevación de la calidad de vida de los actores inmersos en este proceso.

Desde su etapa inicial, el desenvolvimiento de la industria Ecuatoriana ha estado asociado a la acción promotora del Estado.

Se entiende por industrialización al proceso a partir del cual un Estado o Comunidad Social pasan de ostentar una economía basada en la agricultura a otra que se basa en el desarrollo industrial. Es decir, en una economía industrializada, las industrias serán el principal sostén del Producto Bruto Interior (PBI) y en materia de empleo, es el sector en el cual se encuentra ocupado la mayor parte de la población, porque es tal el desarrollo alcanzado por las diferentes industrias que la demanda de mano de obra especializada en el mencionado segmento es la que finalmente predomina.

La Asociación Agropecuaria Cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar, recibe asesoramiento del Magap y a través de convenios productivos exporta entre 9000 a 10000 quintales de cacao al año, teniendo como destino Francia y Japón.

Con lo expuesto, la creciente competencia, la modificación de sistemas económicos y cambios políticos, se consideró pertinente realizar un trabajo investigativo que permita establecer un criterio base para proponer un plan de industrialización para el desarrollo de la Asociación Agropecuaria Cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar.

1.3. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.3.1. Planteamiento del Problema

El cultivo del cacao se viene practicando en condiciones de manejo tradicional sin uso de químicos, es decir de forma orgánica. Sin embargo debido a que no se cuenta con la infraestructura necesaria para dar mayor valor agregado a su producción y poder comercializarlo en otros mercados a mejores precios, la producción se viene destinando al mercado local y a los acaparadores que constantemente visitan esa zona.

Por ende todo esto exige cambios permanentes en los procesos de fabricación, en los cuales incurren, materias primas, automatización en maquinaria y equipo, mano de obra calificada, prácticas administrativas, que conlleven a ser más competitivos.

1.3.2. Formulación del Problema

De acuerdo a lo ya planteado, se formuló la siguiente pregunta en torno al objeto de estudio:

¿Cómo influirá un Plan de Industrialización para la Asociación Agropecuaria Cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar?

1.3.3. Subpreguntas

¿Cuenta la Asociación Agropecuaria Cacaotera de la Parroquia San José del Tambo con equipos técnicos (maquinarias) y personal operativo capacitado?

¿Existe la demanda suficiente a nivel interno que permitan asegurar que el producto puede ser comercializado exitosamente?

1.4. DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA O INVESTIGACIÓN

1.4.1. Objeto de Estudio

El objeto de estudio está relacionado a Diseñar un Plan de Industrialización para la Asociación Agropecuaria Cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar.

1.4.2. Campo de acción

- Un plan de industrialización es aplicable a todo tipo de organización agropecuaria.
- Se estudió el mercado de acción de la Asociación Agropecuaria Cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar.

1.4.3. Periodo de la Investigación

La investigación se realizó durante el periodo junio - octubre 2012.

1.5. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.5.1. Objetivo General

Diseñar un Plan de Industrialización que mejore la competitividad de la Asociación Agropecuaria Cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar.

1.5.2. Objetivos Específicos

- Fundamentar científicamente el plan de industrialización objeto de estudio.
- Conocer el estado situacional de la Asociación Agropecuaria Cacaotera establecer su nivel de demanda.
- Proponer un plan de industrialización que fortalezca la competitividad de la Asociación Agropecuaria Cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar.

CAPITULO II JUSTIFICACIÓN Y FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. Justificación

La presente tesis tiene como objetivo diseñar un Plan de Industrialización que mejore la competitividad de la Asociación Agropecuaria Cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar. Con la finalidad de proporcionar herramientas y conocimientos que permitan a los microempresarios implementar un proceso de Industrialización de la manera correcta y necesaria para administrar eficientemente el flujo de materiales, manejo de personal y utilizar el equipo eficazmente, coordinar las actividades internas con las de los proveedores y brindar un mejor servicio a los clientes. Todo esto con el propósito de incrementar las utilidades.

La importancia que de esta investigación radica en el afán de contribuir con el desarrollo competitivo de la Asociación Agropecuaria Cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar.

2.1.1 Alcance y Limitaciones

El presente trabajo comprendió una amplia línea de investigación, la cual se encuentra enmarcada en Microempresa y emprendimiento. Lo que se pretende con esta investigación, además de los objetivos previamente mencionados, es ofrecer un trabajo lo suficientemente documentado, aportando conocimientos que en el futuro puedan servir de base para posteriores investigaciones sobre el tema u otros similares.

En cuanto a las limitaciones, se tiene que el presente estudio puede ser aplicado a una sola iniciativa empresarial, como lo es el diseñar Plan de Industrialización que mejore la competitividad de la Asociación Agropecuaria

Cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar, no es aplicable el estudio a proponer en otras instituciones, salvo que se adecue a la situación diagnosticada para cada organización.

2.2.MARCO TEÓRICO Y CONCEPTUAL DE LA INVESTIGACIÓN

2.2.1. Fundamentación Teórica

La Industrialización

Durante la década de los ochenta en América Latina comienza un proceso de repliegue estatal que rompe con los esquemas tradicionales de intervención económica gubernamental. La crisis de la deuda externa y la disminución del crecimiento, fueron factores determinantes en la adopción de un esquema alternativo de desarrollo.

A medida que avanzó el proceso de industrialización y de diversificación de la estructura productiva, la intervención estatal se expandió hacia ámbitos muy distintos.

La industrialización es el cambio global en las circunstancias que acompañan, a la sociedad a un movimiento de la población, y los recursos de la explotación agraria a la producción manufacturera y los servicios asociados”.

El desarrollo industrial cumple un rol muy importante en la innovación tecnológica, en la investigación y en el desarrollo de las actividades, que son el eje central para el desarrollo económico y social de cualquier país, ya que la población y sus necesidades económicas crecen en forma progresiva,

pero no sucede lo mismo con los recursos naturales de los que se abastecen, por consiguiente hemos llegado a una era en que la prosperidad global depende cada vez más de un uso más eficiente de los recursos, de su distribución más equitativa y de la reducción de los niveles de consumo general.

Por supuesto que detrás de toda esta transformación industrial, que como ya dijimos va a sacar a flote diversos factores, existe un encargado fundamental que va a llevar acabo todo el proceso, estamos hablando de las “empresas industriales”, que se dedican a la extracción y transformación de recursos naturales renovables y no renovables, así como, a la actividad agropecuaria y a la manufactura de bienes de producción y de bienes de consumo final.

El hombre ha ido buscando la manera de facilitar el proceso de su evolución y mejorar sus subsistencias y la forma de satisfacer sus necesidades desde las más primordiales como alimentación, aprendizaje, transporte entre otras. A medida que pasa el tiempo, inventa mecanismos cada vez más sofisticados para alcanzar este fin y a la vez los perfecciona. Al mismo tiempo que el hombre evoluciona, aumentan sus necesidades y su ambición de mejorar su nivel de vida. , sencilla, dirigida a un público minoritario, pasa a la manufactura industrial, sofisticada, impregnada de ciencia y tecnología, que satisface las necesidades de un mercado más amplia, en este caso un país.

Cada vez que se han puesto al servicio de la industria máquinas que aceleran el trabajo y reemplazan siempre con ventaja, a ciertos trabajadores, se han creado problemas en los sectores laborales; pero la fuerza del progreso es incontenible y hoy no se concibe la actividad industrial ni la vida social sin el empleo de equipos mecánicos cada día más eficaces y simplificados.

La influencia del maquinismo en la vida contemporánea le ha suministrado el hombre de nuestros días comodidades y servicios que nunca habría conquistado si todavía la actividad laboral continuará dependiendo del esfuerzo físico.

La máquina automática es la manifestación más avanzada del maquinismo porque reemplaza el hombre de la actividad intelectual. Con todo, el factor humano tiene una posición preponderante en la ciencia y la industria. La máquina es un auxiliar y frente a ella está siempre el experto y la dirige. El maquinismo no ha creado un exceso de trabajadores porque la producción en masa determina una baja de precios y cada día abren nuevos mercados a la industria.

La industrialización latinoamericana

Según Horst Grebe López¹ la industrialización socialista y latinoamericana tiene factores determinantes muy diversos. Ponerlos bajo un mismo esquema analítico es un error metodológico, que puede llevar a conclusiones erradas de apreciación. De ambas experiencias se derivan distintos proyectos de investigación para explicar el aparente fracaso en uno y otro caso, en contraste con la industrialización aparentemente más exitosa en el Sudeste asiático.

Horst Grebe López: Economista boliviano. Actualmente se desempeña como director adjunto de Desarrollo en la Secretaría Permanente del SELA, Caracas

El proceso de industrialización en América Latina, iniciado en realidad en las primeras décadas del siglo, no fue resultado de proposiciones teóricas ni de modelos preconcebidos. La realidad fue primera, el modelo vino después. La contribución de la CEPAL consistió en la racionalización de lo que ya se venía haciendo. Los factores que impulsaron las primeras etapas de industrialización latinoamericana, tienen que ver, en primer lugar, con los cambios internacionales operados luego de que Inglaterra perdiera su rol

central en la economía mundial, y, en segundo término, con la estructura social y de poder vigente en los países latinoamericanos en dicha época. La orientación introvertida del proceso tuvo que ver en ese entonces con la naturaleza cerrada del centro cíclico principal, con la escasez de recursos internacionales de financiamiento, y con el perfil de demanda de bienes manufactureros preexistente, correspondiente con la pauta anterior de desarrollo y las estructuras no modificadas del poder económico y social, cosa bien distinta de lo ocurrido en la URSS.

En América Latina, al comienzo no se plantearon propiamente políticas de industrialización, sino medidas comerciales y cambiarias destinadas a absorber los impactos de la Gran Depresión sobre el balance de pagos de la región. Fue mucho más adelante - en realidad a comienzos de la década de los 50 - que se instrumentan deliberadamente estrategias de desarrollo e industrialización, puesto que no había lugar para una absorción productiva de la mano de obra a partir de la expansión del sector primario-exportador, afectado por el secular deterioro de los términos del intercambio. El error consistió en no haber introducido luego las necesarias rectificaciones de las políticas parpase con los cambios que se operaban en los escenarios internacionales de la producción y del comercio. Todo esto es bien conocido en la región. Resulta, sin embargo, sorprendente que también las críticas a históricas provenientes de conspicuas posiciones del exterior se repitan ahora por parte de ciertos sectores en América Latina.

El legado de la industrialización

A pesar de sus limitaciones, la industrialización latinoamericana sostuvo elevadas tasas de expansión económica, permitió la incorporación de los sectores medios, creó una capacidad propia de ingeniería, diseño industrial y generación tecnológica, facilitó la formación de un empresariado

latinoamericano, así como configuró una base técnico material, que permite abordar ahora los nuevos desafíos provenientes del cambio internacional, a partir de un esfuerzo sistemático de reconversión industrial. En especial, el proceso de industrialización trajo consigo la conformación de nuevas estructuras clasistas, donde destaca el proletariado fabril con todas las virtualidades y limitaciones emergentes de su trayectoria constitutiva.

Los nuevos factores internacionales

El examen de las posibilidades actuales de retomar la industrialización en América Latina debe considerar los cambios en el patrón tecno-productivo y la dinámica de la innovación tecnológica, así como la transnacionalización y la globalización segmentada, todo lo cual ejerce una influencia determinante en la división internacional del trabajo que se está configurando. Para comenzar, se requiere una diferenciación entre el sector industrial manufacturero y el proceso de industrialización. El desarrollo de las fuerzas productivas ya no consiste en la época actual en la aplicación y aprovechamiento de las bases establecidas por la revolución industrial que se inició a fines del siglo XVIII. En efecto, la revolución industrial tuvo su origen geográfico, su modalidad de expansión internacional, sus agentes propulsores y sus mecanismos de impulso interno; constituyó clases sociales específicas y dio lugar a una forma particular de división internacional del trabajo. Sin embargo, la revolución tecnológica está modificando todo esto.

MARTINEZ² (2005). “la característica principal del progreso en el sentido iluminista europeo de los siglos XVIII y XIX es entendida como un desarrollo ilimitado en su proceso; es decir, de una manera todopoderosa, eterna e infinitamente creciente”(Pág. 13).

La revolución industrial aportó una parte importante y fundamental para el desarrollo de la idea de progreso. Pero no es hasta ciento cincuenta años después que la estructura económica del mundo sufrió una transformación significativa, por la cual una sociedad rural y artesanal se convirtió en una sociedad urbana, industrial y diversificada.

La revolución tecnológica y sus consecuencias.

La revolución tecnológica afecta tanto los insumos materiales del proceso productivo, los nuevos productos y las modalidades mismas de la producción, como las relaciones tradicionales entre los factores productivos en los planos de la empresa, de las economías nacionales y de las propias relaciones internacionales. Con ello, modifica las potencialidades nacionales de crecimiento y desarrollo. De aquí se derivan los errores de las políticas que aplican una misma visión para situaciones estructuralmente diferentes. La dimensión cuantitativa de los mercados tiene que ver con las capacidades de constituir masas críticas de escala. Su dimensión cualitativa depende de la densidad que adquieran las articulaciones entre los actores de una cadena productiva. La integración regional puede ampliar las dimensiones de escala en términos cuantitativos y cualitativos, siempre que ella facilite la configuración de cadenas de cooperación productiva y tecnológica entre gobiernos, empresarios y centros tecnológicos de varios países.

² MARTÍNEZ Casanova Hugo Jaime, La industrialización y sus repercusiones en la calidad de vida, 2005.

La industrialización de las economías subdesarrolladas no se puede dar únicamente sobre la base de reglas del juego y marcos regulatorios de tipo competitivo. Se requiere también estrategias y políticas, así como cooperación internacional específica. Para examinar todos estos aspectos, se hace necesario disponer de foros regionales y nacionales para el debate y la concertación industrial.

Corregir la desigualdad social.

Para emprender una nueva etapa de industrialización en América Latina se requiere modificaciones previas en la distribución de la riqueza y del acceso al poder, así como cambios en la conducta de los distintos actores, a fin de crear la atmósfera social circundante propicia para la modernización, a partir de bases sociales, ideológicas y organizativas, enraizadas en un amplio proceso de democratización y participación social. Los objetivos y requisitos de la industrialización en América Latina enmarcan a su turno algunos intereses del movimiento popular en la presente etapa. Siguen vigentes, en efecto, los viejos ideales de igualdad y justicia entre las personas, así como de soberanía y autodeterminación entre los países. Se hace necesario preservar estos ideales bajo nuevas formas. Aumentar el bienestar de la gente, preservar el patrimonio nacional, colocar al hombre en el centro de las políticas de desarrollo, elevando su nivel de vida por medio de empleos productivos y capaces de potenciar el desarrollo integral de la personalidad humana, siguen constituyendo metas legítimas, cuyo logro depende en gran medida de la modernización del aparato productivo.

Se trata de recuperar la capacidad de promover un crecimiento sostenido, evitando que la dinámica productiva se vea condicionada por restricciones comerciales impuestas con argumentos relativos al medio ambiente y la ecología. Por el contrario, para preservar el medio ambiente en los países subdesarrollados es menester incorporar tecnología apropiada a la producción, en todas sus etapas.

Un nuevo patrón de desarrollo.

Lo que América Latina requiere en las horas actuales la definición de un nuevo patrón de acumulación que permita incorporar las nuevas tecnologías como un ingrediente fundamental del despliegue de sus capacidades productivas. En ese contexto, es necesario someter a cotejo lo que se

propone en términos de políticas, por un lado, y lo que podrían ser las respuestas de los diferentes agentes industriales involucrados, por otro. El ajuste impuesto por la hipoteca de la deuda externa y la debilidad propositiva de opciones alternativas por parte de los gobiernos de la región, ha limitado los alcances que debió tener la discusión sobre la transformación productiva y la modernización tecnológica que requiere América Latina, para hacer frente a las mutaciones operadas en la economía mundial.

A pesar de ciertos criterios expresados a comienzos de la década pasada, en el sentido de que la industria había perdido su rol motriz del desarrollo, los nuevos análisis reconocen la concepción de que es la capacidad de transformación industrial la que influye en forma determinante en el lugar que ocupan los países en el sistema internacional. En el contexto de las discusiones sobre el ajuste, América Latina ha perdido un tiempo valioso en su incorporación a la dinámica de la transformación tecnológica. Los países del Sudeste asiático, en cambio, realizaron un ajuste activo, lo que les permitió corregir los términos de su inserción en los mercados mundiales. Para ello realizaron inversiones por monto superiores al 30% del producto por períodos prolongados, fundamentalmente a partir de su propia capacidad de ahorro.

Capacitar a la sociedad para el dominio tecnológico.

Es necesario que la región en su conjunto disponga de capacidades tecnológicas propias. A estos efectos se requiere la instrumentación de políticas industriales y tecnológicas adecuadas. Como lo demuestran las experiencias de Europa y de los países del Sudeste asiático, las políticas industriales y tecnológicas comprenden un conjunto más amplio que en el pasado de ámbitos e instrumentos de gestión pública. Los objetivos de estas políticas no deberían consistir en generar de nueva cuenta rentas para los

empresarios, sino más bien estímulos para la apropiación de ganancias genuinas de competitividad, sobre la base de innovaciones tecnológicas y organizacionales.

Rol de algunos actores primordiales

El Estado.

En todas estas tareas le compete un papel primordial al Estado y a sus instrumentos de concertación y planificación. El Estado debe dejar de ser un gigante bobo. Se requiere en cambio un aparato estatal eficiente, cuya capacidad se mida en términos de su congruencia con la promoción de los intereses generales de la nación, así como en términos de propiciar la gobernabilidad de los países. En lugar de un Estado debilitado, es menester fortalecer al Estado en sus funciones primordiales, lo que reclama a su vez como requisito previo la democratización de la sociedad civil de sus bases mismas. Dicho de otra manera, la reforma necesaria del Estado debe ir de abajo hacia arriba, que es lo inverso de lo que está ocurriendo en la actualidad.

La privatización no es una política industrial, y menos cuando sus móviles están en la esfera fiscal. Se requiere por ello una modificación de este tipo de políticas, lo que probablemente implica a su vez la necesidad de una correlación de fuerzas políticas distintas. Es necesario asimismo realizar transformaciones institucionales que permitan la instrumentación de políticas selectivas.

El empresariado industrial.

Cuando se somete a juicio al modelo latinoamericano no es justo que sólo se sienta en el banquillo de los acusados al Estado populista industrializador.

También deben formar parte del escrutinio todos los sectores de las clases dominantes.

Los nuevos desafíos a la empresa comprenden aspectos como los siguientes: aprendizaje tecnológico e innovación, aumento de su productividad, flexibilización de sus estructuras organizacionales, creación de redes de vinculación con las instituciones de investigación y desarrollo tecnológico; ampliación de su aporte al financiamiento de la ciencia y la tecnología.

La pequeña y mediana industria.

La pequeña y mediana industria constituye la cantidad preponderante en materia de producción y empleo, aunque no cumpla ese mismo papel en términos cualitativos. Por su extracción social, la pequeña industria latinoamericana está más cerca del artesanado y suele alinearse con los intereses populares. La promoción de la pequeña y mediana industria implica asistencia técnica, condiciones crediticias adecuadas, en particular, regímenes de garantía para el crédito.

El Proceso de Industrialización en el Ecuador

La industria es el conjunto de procesos y actividades que tienen como finalidad transformar las materias primas en productos elaborados, de forma masiva. Existen diferentes tipos de industrias, según sean los productos que fabrican. Por ejemplo, la industria alimenticia se dedica a la elaboración de productos destinados a la alimentación, como el queso, los embutidos, las conservas, las bebidas, etc. Para su funcionamiento, la industria necesita materias primas y fuentes de energía para transformarlas. Para que el sistema productivo así concebido funcione correctamente es necesaria la

intercambiabilidad, es decir, los productos obtenidos en cada etapa deben cumplir un aserie de requisitos que permitan su uso como materia prima en la etapa siguiente; por ejemplo, el tornillo adquirido a la empresa A, debe enroscarse perfectamente en la tuerca comprada a la empresa B. Este razonamiento lleva a la introducción del concepto característico de la industria, que no es otro que el de la normalización. La normalización o estandarizaciones la redacción y aprobación de normas que se establecen para garantizar el acoplamiento de elementos contruidos independientemente, así como garantizar el repuesto en caso de ser necesario, garantizar la calidad de los elementos fabricados y la seguridad de funcionamiento.

En efecto, mientras el artesano realiza creaciones únicas en su especie, la industria se dedica a clonar indefinidamente un determinado producto.

La industria impulsa el desarrollo económico de una nación. Lamentablemente en el Ecuador la industria es una de las ramas de menos progreso.

Origen del capitalismo industrial en el Ecuador

En el período 1940-1954 comienza la industrialización, originada por la exportación de los productos primarios (café, banano, cacao), el sector industrial representaba alrededor del 10% del PIB, 12% del empleo y 6% de las exportaciones, este período se caracterizó por el crecimiento de la industria manufacturera, en cambio la industria alimenticia, textiles, maderera, decrecieron, originando el desarrollo de otras actividades. El petróleo ha sido la principal fuente de ingreso de divisas para el país. Desde el primer cuarto del siglo XX, comenzó su explotación en la Península de Santa Elena. Sin embargo, en la década de los setentas se inició su explotación en la región amazónica, convirtiéndose el Ecuador en uno de los

principales exportadores de este recurso. Otros productos de importancia para la economía del país han sido el banano, el café, el cacao, el camarón, la madera y el atún, y, en los últimos años, las flores. Por su parte, el turismo está en el cuarto lugar en cuanto a la generación de divisas. Perlas riquezas naturales ecuatorianas son vastas. Se calcula que en el Golfo de Guayaquil hay una reserva de gas de 300 mil millones de pies cúbicos. Existen también productos no tradicionales de exportación, como ciertas especies de frutas y verduras que poco a poco están ganando terreno en el mercado internacional. La actual legislación ecuatoriana trata de fomentar el desarrollo de las industrias a través de la Ley de Fomento Industrial, principalmente para aquellas empresas que ofrezcan beneficios para el país. Además de industrias grandes como la maderera y la textil era, también hay pequeña industria y artesanía. Vale destacar que la producción artesanal del país es muy rica, sobre todo en el campo textil. Con el auge del petróleo en 1972 la industria se desarrolla en otros sectores más pesados tales como petroquímicos, metalúrgicos y automotrices. El crecimiento del sector manufacturero fue del 9% del PIB. Durante 1977 a 1981 la deuda externa aportó con el dinamismo de la industria, sin embargo la industria manufacturera desaceleró su tarea de crecimiento, a causa de la reducción de los precios del petróleo. La falta de recursos detuvo este dinamismo, ocasionando una ligera recesión en la economía. En el año 1997 la evolución de la industria manufacturera fue positiva, registrando una tasa interanual del 3,5%; no obstante, este crecimiento fue inferior al conseguido por el sector agropecuario (4,1%) y por el transporte y las comunicaciones (3,9%). Gracias al aumento de las ventas externas, las actividades manufactureras más dinámicas fueron la industria textil y el material de transporte, con una expansión superior al 5%. En 1998 las manufacturas consiguieron ser uno de los sectores industriales de mayor crecimiento, con una tasa del 2,5%, impulsado por las exportaciones agroindustriales y por la oportunidad de

desplazar diversas importaciones por productos nacionales. Con esto, su participación en el producto interno bruto fue del 15%.

Industria

Conjunto de técnicas utilizadas por el hombre para transformar materias primas en productos terminados o semi-terminados que pueden cubrir necesidades.

Las etapas del proceso de tratamiento del cacao:

Limpieza.- La primera operación consiste en eliminar las impurezas propias como residuos de mazorca, etc., o aportadas durante los procesos de fermentación, secado, acopio, etc., que vienen con el cacao desde su cosecha en la finca.

Tostado.- El cacao limpio es sometido a calentamiento para reducir su contenido de humedad y para desarrollar el sabor y el aroma característicos del cacao. Como consecuencia del tostado, la cáscara que está adherida firmemente a la pepa en el cacao crudo, se separa de esta, facilitando la operación de descascarado.

Descascarado.- El cacao tostado es triturado en un equipo rompedor. El cacao y las cáscaras triturados, caen a una zaranda formada por tamices de diferentes calibres donde las cáscaras por su forma y menor peso específico son arrastradas por una corriente de aire, separándose de esta manera el cacao de la cáscara. El cacao triturado libre de cáscara es conocido como NIB.

Molienda.- La molienda tiene por objeto reducir el tamaño de las partículas a 75 micras. Por el contenido graso del cacao que es superior al 51 % y por el calor generado por la fricción durante la molienda, el cacao se transforma en una pasta fluida llamada Licor de Cacao.

El licor de cacao almacenado en tanques es sometido a un tratamiento de esterilización para reducir la carga bacteriana a niveles inferiores a los máximos establecidos en las normas internacionales.

A partir de esta etapa, el licor de cacao puede ser utilizado para empacarlo como tal y exportarlo, para prensarlo y separarlo en manteca de cacao y torta de cacao, o para utilizarlo como materia prima en nuestra planta de chocolates.

Prensado.- El objetivo del prensado es separar la fase líquida (Manteca de Cacao) de los sólidos (Torta de Cacao) que juntos constituyen el Licor de Cacao.

La manteca extraída del licor de cacao, es filtrada para eliminar los sólidos residuales que contiene, temperada y envasada en cajas de cartón para exportar. También se la utiliza directamente como materia prima en la planta de chocolatería.

La torta de cacao, es triturada y envasada en fundas para exportación. La torta también puede ser pulverizada y envasada como Polvo de Cacao para exportación, o utilizada para mezclar con azúcar, vitaminas y otros ingredientes, para comercializar localmente como Cocoa para la preparación de bebidas.

Productos derivados del proceso de industrialización del cacao

Los productos derivados de un proceso de industrialización o elaboración artesanal del cacao en grano se los considera elaborados del cacao. Por lo general, se refiere al chocolate, que puede ser: barras, tabletas, bombones, coberturas, blanco, en polvo, relleno, y un sinnúmero de manufacturas más, obtenidos a partir de mezclas con otros productos o frutos secos.

Además de los usos tradicionales en la producción de chocolate y confitería, la manteca de cacao se utiliza también en la producción de tabaco, jabón y cosméticos. En medicina tradicional es un remedio para las quemaduras, la tos, los labios secos, la fiebre, la malaria, el reumatismo, y otras heridas. Se dice que es antiséptico y diurético. Inclusive la industria estética utiliza el cacao para productos y tratamientos de belleza.

El consumo de chocolate es asociado con una serie de beneficios para la salud. Estudios demuestran que el cacao ayuda a disminuir la presión arterial y previene enfermedades cardíacas gracias a que este producto contiene flavonoides que son poderosos antioxidantes. Así mismo, tiene otros buenos efectos: es anticanceroso, estimulador cerebral, antitusígeno, antidiarreico, e incluso se lo asocia con efectos afrodisiacos¹⁵. Así mismo, se ha demostrado que el cacao induce a la producción de endorfinas, las cuales producen bienestar y felicidad.

Plan de Industrialización

Planificar conlleva el propósito de intervenir en una situación existente para cambiarla en una dirección preferida. En la esfera industrial, planificar significará servir como proveedor y promotor de industrias y, en ocasiones,

controlar actividades de interés público, en términos de distribución molestias y condiciones de trabajo. Por otra parte, un plan de industrialización equilibrado, con procesos de base tecnológica, debe asegurar la consideración de factores definidos como claves, los cuales deben ser también desarrollados en un proceso iterativo como:

- ✓ Tamaño del mercado
- ✓ Acceso al mercado
- ✓ Legislación ambiental
- ✓ Innovación tecnológica
- ✓ Formación de recursos humanos
- ✓ Legislación laboral, etc.

Modelo de Plan de Industrialización



Plan de Mejora Competitiva del Sector de Alimentos Procesados

El Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad se encarga de velar porque todos los esfuerzos de las entidades vinculadas a la producción, empleo y competitividad sean exitosos y logren un Ecuador

inclusivo, positivo y en potencia, generador de empleo de calidad, productivo y competitivo, con políticas públicas integrales, e impulsado por una transformación productiva, y la cooperación público-privada comprometida con la equidad, el desarrollo y el buen vivir.

Innovación productiva y comercial

INNOVAECUADOR es un programa del Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad, que apoya la diversificación de los sectores productivos a través de la innovación empresarial y sectorial, fomentando así un desarrollo equilibrado y armónico en todas las regiones del país.

Misión: Fomentar de la innovación productiva. Entendemos la innovación productiva como la introducción de un nuevo o significativamente mejorado producto (bien o servicio) o proceso productivo.

³ Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad – Ecuador.

Se centra en apoyar a ciudadanos apasionados por la creación y/o fortalecimiento de negocios con potencial de crecimiento, innovador o altamente diferenciado, y con gran capacidad de incursionar en el ámbito internacional.

Dentro de la innovación comercial, esta se centra en la calidad del producto, involucrando la certificación respectiva y la norma INEN (MAGAP – AGROCALIDAD).



Fuente: Ministerio coordinador de la producción y competitividad

El cacao

La domesticación, cultivo y consumo del cacao fueron iniciados por los indígenas toltecas, aztecas y mayas en México y Centroamérica mucho antes del descubrimiento de América. Lo consumían como una bebida llamada xocoatl, que por su sabor amargo no agradó a Montezuma y su gente. Su uso por los españoles comenzó en 1550 cuando unas religiosas añadieron dulce y vainilla al chocolate.

La bebida que inicialmente era consumida solamente por la corte y realeza europea, pronto pasó a uso más extendido, lo cual originó una gran demanda de la pepa. El cultivo y exportación fueron concedidos mediante Cédula Real como exclusivos de México, Centroamérica, Venezuela y Trinidad y Tobago. Ecuador tenía la exclusividad de obrajes y lanas.

Inicios del cultivo en el Ecuador

En la segunda mitad del siglo XVI fue tan rentable el negocio del cacao, que atrajo el interés de empresarios guayaquileños de cultivar este producto, a pesar de las prohibiciones establecidas mediante las Cédulas Reales. Ya en 1623, el Corregidor de Guayaquil, don Diego de Portugal, informa a la Corte de España que había un gran número de plantas sembradas en la provincia y que su producto era comercializado clandestinamente desde Guayaquil, primero por Acapulco y posteriormente, por prohibiciones desde España, salía por los puertos de Sonsonate en Nicaragua, Ajacutla y Amapala en Guatemala.

La producción y comercio clandestino desde Guayaquil en vez de detenerse, siguió en aumento, pero esta vez con envíos a Acapulco desde el Callao, lo cual motivó que el Cabildo de Caracas entre 1593 a 1778 elevara quejas y solicitudes al Rey y las Cortes para parar la producción y el negocio de cacao en Guayaquil, pero sin tener éxito. Finalmente, en 1789, el Rey Carlos IV permitió, mediante Cédula Real, el cultivo y exportación de cacao desde la costa ecuatoriana.

Evolución del cultivo en la costa ecuatoriana durante la Colonia

Según fuentes históricas, desde principios de 1600 ya habían pequeñas plantaciones de cacao a orillas del río Guayas y se expandieron a orillas de sus afluentes el Daule y el Babahoyo, ríos arriba, lo cual originó el nombre

de cacao "Arriba" en el mercado internacional, que va ligado a su denominación de origen.

La variedad que da origen a este cacao se denomina nacional y botánicamente pertenece a los denominados forasteros amazónicos. La variedad nacional, productora del cacao arriba y reconocido mundialmente por su aroma floral, es producido exclusivamente por Ecuador. El Cuadro No.1 muestra datos de producción del período colonial (1600-1820). En 1630 ya se registraron envíos de hasta 40.000 fanegas (110 libras), creciendo en 1775 a 50.000 cargas (81 libras); en 1809 aumenta la producción a 150.000 quintales y llega en 1821 a 180.000 quintales.

Estos datos indican que, durante la colonia, pese a las prohibiciones reales, hubo un importante incremento de áreas de siembra y exportación de cacao, la mayor parte por vía de contrabando.

Durante los años de lucha por la independencia (1800-1822), la producción de cacao fue la fuente más importante para su financiamiento. Significaba entre el 40 al 60% de las exportaciones totales del país y pagaba hasta el 68% de los impuestos del Estado. Expansión del cultivo y aporte económico del primer siglo de la República (1821-1920)

En base a las nuevas leyes de la República sobre concesiones de tierras, muchas familias adineradas de la costa ecuatoriana adquirieron grandes propiedades y las destinaron a cacao. A estos latifundios se denominaron los Grandes Cacaos. Las áreas preferidas fueron las llamadas de arriba en la actual provincia de Los Ríos (Vínces, Babahoyo, Palenque, Baba, Pueblo Viejo, Catarama y Ventanas), al sur de la provincia del Guayas (Naranjal, Balao, Tenguel) y en El Oro (Machala y Santa Rosa).

El cuadro No. 2 muestra una tendencia de producción variable entre 120.000 a 160.000 quintales por año entre 1820 a 1860, debido específicamente a la crisis del mercado mundial y las revoluciones internas en el país. A partir de esta década, se produce un incremento creciente de 15.000 TM (330.000 qq) en 1880 a 40.000 TM (880.000 qq) en el período 1915-1920. Muchos de los grandes productores confían la administración de sus fincas a terceras personas y viven con sus familias grandes temporadas en Europa. Entre 1880 a 1890, el Ecuador fue el mayor exportador mundial de cacao, sitio que comenzó a perderlo a favor de Ghana, hacia fines del siglo.

Siendo el cacao el principal producto generador de divisas y recursos, permitió la creación de los primeros bancos del país y fue también el soporte para el manejo político y económico de los grupos gobernantes de turno. La producción de las haciendas de cacao se hacía contratando mano de obra barata y explotada, con peones provenientes de la costa y de la sierra.

Competitividad

Las teorías económicas clásicas dieron forma al marco conceptual de la competitividad y la definieron en términos más que todo economicistas. Sin embargo, con el paso del tiempo y el advenimiento de las nuevas tendencias de la economía internacional, afloran una serie de condiciones a las cuales deben adaptarse los participantes en el comercio, tanto a nivel internacional como a nivel doméstico.

En ese contexto, el término competitividad evoluciona e incorpora nuevos elementos tales como cambios tecnológicos, productivos y organizacionales. Así, la literatura sobre el tema se expande ampliamente y da paso a una serie de definiciones que van desde las específicas hasta las generales, que involucran grandes temas como la calidad de vida.

Un enfoque sistémico de la competitividad hace alusión a diferentes niveles de análisis: un nivel 'macro', un nivel 'meso' y un nivel 'micro'. Seguidamente se hace una recopilación de diferentes definiciones de competitividad las cuales se refieren a distintas unidades de análisis: país, sector agroalimentario y empresa. Finalmente, se propone una definición de competitividad que incorpora los conceptos de 'cadena agroalimentaria' y el factor 'localización espacial'.

¿Qué es la competitividad?

Según José María O'Kean Alonso⁴ existen palabras que tienen el don de ser excepcionalmente precisas, específicas y, al mismo tiempo, extremadamente genéricas, ilimitadas; altamente operacionales y medibles, y, al mismo tiempo, considerablemente abstractas y extensas. Sin embargo, cualquiera que sea el caso, estas palabras tienen el privilegio de moldear conductas y perspectivas, así como, pareciéndose más a herramientas de evaluación, ejercer influencia en la vida práctica. Una de éstas palabras mágicas es 'competitividad'.

El marco conceptual de la competitividad fue establecido en el siglo XVII por las teorías de comercio internacional, cuya esencia está centrada sobre todo en aspectos económicos. El principal mentor de estas teorías fue David Ricardo, quien destacó por su metodología de las ventajas comparativas. La teoría económica clásica basa las ventajas comparativas de una región o una nación en la abundante dotación de factores básicos de producción (tierra, mano de obra y capital) y sobre todo, en la abundancia relativa de recursos naturales.

Con la globalización y toda una serie de elementos innovadores como tecnologías de avanzada, nuevos patrones de consumo y una mayor conciencia sobre la conservación de los recursos naturales, surge toda una

re conceptualización del término 'competitividad', donde las ventajas comparativas como motores de desarrollo evolucionan hacia las ventajas competitivas.

Las ventajas competitivas se crean a partir de la diferenciación del producto y de la reducción de costos; aquí la tecnología, la capacidad de innovación y los factores especializados son vitales. Los factores especializados no son heredados (como sí lo es la base de recursos naturales), son creados y surgen de habilidades específicas derivadas del sistema educativo, del legado exclusivo del "saber-cómo" ("knowhow") tecnológico, de la infraestructura especializada, de la investigación, de la capacitación que se le ofrezca al recurso humano, de mercados de capitales desarrollados y de una alta cobertura de servicios públicos de apoyo, entre otros. Las ventajas competitivas son únicas y es difícil que competidores de otras regiones puedan replicarlas o acceder a ellas, ya que además de responder a las necesidades particulares de una industria concreta, requieren de inversiones considerables y continuas para mantenerlas y mejorarlas.

La mencionada evolución del concepto de 'ventajas comparativas' a ventajas competitivas' permite reducir la función de los recursos naturales en cuya explotación se basaron principalmente y en general, las fuentes tradicionales de crecimiento en el sector agropecuario se requieren un tiempo y un esfuerzo mayor para crear ventajas competitivas.

El proceso de apertura comercial ha puesto al descubierto una serie de debilidades y amenazas que deben afrontar todas aquellas unidades económicas que no se encuentran preparadas para lidiar ni con las nuevas exigencias, reglas y condiciones internacionales que presenta el nuevo esquema de la agricultura, ni con los desequilibrios ya existentes entre los países (como diferentes tamaños y escalas de producción).

Tales debilidades y amenazas son el resultado de la dificultad de adaptarse a las nuevas condiciones de la economía internacional y derivan, a su vez, de situaciones no competitivas que van más allá de los aspectos considerados por las teorías de comercio internacional. Tal y como se mencionó, los conceptos puramente economicistas empiezan a mezclarse con otros de orden no económico como: diferenciación de productos, calidad, poder de negociación, cultura, política, calidad del recurso humano, protección y estado de los recursos naturales y características de la ubicación espacial. De esta forma, estos nuevos factores se suman a la determinación de la competitividad. La interacción de estos elementos ha dado como resultado un término mucho más equilibrado conceptualmente y que tiende a asociarse con temas como rendimiento económico, eficacia social y sostenibilidad ambiental.

A nivel institucional el concepto de competitividad de la agricultura se entiende dentro del marco del desarrollo sostenible, el cual se compone de cuatro dimensiones interrelacionadas: la social, la política institucional, la ambiental y la económica, cuyos indicadores globales son respectivamente: equidad, gobernabilidad, sostenibilidad y competitividad.

Asimismo, se distingue entre competitividad y competencia, al considerar a la primera como un concepto multidimensional que hace referencia a un proceso a través del cual se llega a un resultado: la competencia.

Por otro lado, según los elementos que alimenten a la competencia, se puede distinguir entre competitividad espúmea (ilegítima) y competitividad auténtica. La primera es aquella competitividad basada en desequilibrios tales como: la sobreexplotación de los recursos naturales y de la mano de obra, y las ventajas artificiales de costos, provenientes de subsidios a los factores y de la depreciación de las tasas de cambio, entre otros. La

segunda, también conocida como competitividad real, se basa en precios de equilibrio y busca compatibilizar un mejor nivel de vida con un desarrollo sostenible.

Definiciones de competitividad

La amplitud conceptual de la competitividad señalada anteriormente ha permitido generar una diversidad de definiciones que van desde propuestas muy específicas y limitadas donde uno de los ejes centrales ha sido el comercio internacional, hasta otras más amplias, complejas y generales que se confunden con conceptos tales como desarrollo y crecimiento económico, incorporando desde aspectos puramente económicos hasta aquellos de carácter técnico, socio-político y cultural.

Es posible encontrar definiciones en varios niveles: las basadas en la empresa, las basadas en el sector y las que tienen como referencia la economía nacional como un todo. En las definiciones que tienen como referencia la competitividad de la empresa, suele subrayarse la capacidad para diseñar, producir y comercializar bienes en el mercado internacional (y de defender el mercado doméstico), teniendo como parámetro los estándares de eficiencia vigentes en el mercado mundial.

Alberto Levy define la competitividad como un marco sistémico que liga los cinco elementos clave de una organización (Estrategia, Cultura, Recursos, Gestión y Mercados).

Aquellas definiciones que tienen como referencia el sector o la economía como un todo, no difieren esencialmente de las que acaban de señalarse, excepto porque se añade la condición de que la competitividad debe ser compatible en un mejoramiento en el nivel de vida”.

Con el fin de agrupar de forma ordenada las diversas definiciones de competitividad propuestas por los diferentes autores, se establece para cada uno de los niveles antes mencionados (macro, meso y micro), una unidad de análisis que facilita la delimitación del espacio: país, sector agroalimentario y empresa, respectivamente. Seguidamente se hace referencia a algunas de ellas.

País

Capacidad de un país (o grupo de países) de enfrentar (tomar) la competencia a nivel mundial. Incluye tanto la capacidad de un país de exportar y vender en los mercados externos como su capacidad de defender su propio mercado doméstico respecto a una excesiva penetración de Importaciones.

El grado por el cual un país, en un mundo de mercados abiertos, produce bienes y servicios que satisfagan las exigencias del mercado y simultáneamente expande su PIB y su PIB per cápita al menos tan rápidamente como sus socios comerciales.

Se refiere a la habilidad de un país para crear, producir, distribuir, productos o servicios en el comercio internacional, manteniendo ganancias crecientes de sus recursos.

Sector agroalimentario

La competitividad del sector agroalimentario es su capacidad para colocar los bienes que produce en los mercados, bajo condiciones leales de competencia, de tal manera que se traduzca en bienestar en la población.

Empresa

Significa la capacidad de las empresas de un país dado de diseñar, desarrollar, producir y vender sus productos en competencia con las empresas basadas en otros países.

La capacidad de una industria (o empresa) de producir bienes con patrones de calidad específicos, requeridos por mercados determinados, utilizando recursos en niveles iguales o inferiores a los que prevalecen en industrias semejantes en el resto del mundo, durante un cierto período de tiempo.

La competitividad de una o de un grupo de empresas está determinada por cuatro atributos fundamentales de su base local: condiciones de los factores; condiciones de la demanda; industrias conexas y de apoyo; y estrategia, estructura y rivalidad de las empresas. Tales atributos y su interacción explican por qué innovan y se mantienen competitivas las compañías ubicadas en determinadas regiones.

PEREGO LUIS⁶ (2008). “El hecho que las empresas compartan una dotación de recursos hace que la rivalidad se intensifique y que se produzca un alto nivel de variedad estratégica” (PAG 22).

La competitividad se basa en el desarrollo de estrategias, las mismas que deben ser acordes a la realidad y deben responder con pertinencia de acuerdo al criterio del autor citado.

Las diversas definiciones contienen elementos que podrían formar parte de una propuesta conceptual de competitividad. El recuento de la literatura también aporta una serie de puntos que pueden considerarse de consenso alrededor de la teoría básica de la competitividad.

Tecnología y competitividad

La integración entre tecnología y negocio es un factor clave para la competitividad de las empresas.

Es decir, la tecnología aplicada al ámbito empresarial carece de sentido si no se considera como una herramienta integrada en los procesos de la empresa.

Nosotras creemos que las empresas deben adoptar, por tanto, una política innovadora, donde la tecnología juegue un papel estratégico en el diseño de los modelos de negocio, para convertirse en entidades competitivas, ágiles y eficaces. De esta forma, deben transformarse en organizaciones capaces de reaccionar y poder adaptarse ante cualquier cambio interno o de su entorno competitivo.

⁴ **Competitividad** y Clusters Productivos. Autor, Luis Héctor Perego. Editor, Juan Carlos Martínez Coll. ISBN, 8468834173, 9788468834177.

Cuando se estudia el tema de competitividad, se debe tener claro que no se puede tipificar la competitividad a nivel agregado de la economía, pues existen actividades que tienen distintos grados de competitividad; e inclusive se encuentran factores de competitividad auténtica mezclados con factores de competitividad espúmea al interior de una misma actividad. Por lo tanto, se podría decir que en nuestro país no ha existido una tendencia clara en el tiempo, en este campo. Si se ve la competitividad como aumento de las exportaciones, la tendencia ha sido al crecimiento; pero no se puede hablar de que se haya dado una tendencia hacia el aumento de la eficiencia y la obtención de mayores niveles de utilización de alta tecnología en todos los sectores de la economía, aunque si existen diversos esfuerzos para aumentar la calidad de algunos productos que se venden internacionalmente.

El enfoque sistémico distingue cuatro niveles de análisis, distintos pero interrelacionados entre sí, cuyo fin es examinar la competitividad: el nivel 'meta', el nivel 'macro', el nivel 'meso' y el nivel 'micro'.

Nivel meta

Este nivel se inserta de forma complementaria en cada uno de los otros niveles, y se refiere a aspectos del recurso humano, como desarrollo de habilidades y conocimientos y, por ende, comprende los temas de educación y capacitación.

Nivel macro

En este ámbito aparecen elementos de carácter social (como la inseguridad ciudadana), y las variables macroeconómicas manejadas por el Estado, como el déficit fiscal, la inflación, y con ella el tipo de cambio y la tasa de interés, las cuales afectan sustancialmente el comportamiento productivo. También entran en juego aquellos aspectos externos al país y que influyen en la cadena, como son los precios internacionales y las exigencias de calidad en los mercados finales. Las políticas de manejo integrado de recursos naturales se conciben en este ámbito con el fin de mantener el equilibrio de todo el sistema de desarrollo sostenible.

LEVY ALBERTO⁵ (2009) "La turbulencia económica, tecnológica, demográfica, política, social, cultural, ecológica y comunicacional está sacudiendo a la competitividad global (PAG 12).

De acuerdo al autor mencionado se puede establecer que a nivel mundial la competitividad de las empresas depende mucho de los cambios del ambiente externo de estas, por lo que deberán ser capaces de ajustarse a esa dinámica.

Asimismo, dentro de este ámbito, se encuentran factores referentes a la demanda, tales como: gustos y preferencias de los consumidores, volumen y tendencia de crecimiento, origen, tipo y grado de segmentación y exigencias o grado de sofisticación de los consumidores.

Nivel meso

En este espectro se destacan elementos como la infraestructura y el desarrollo de logística, la base de recursos naturales, las características agroecológicas y los elementos climáticos.

Nivel micro

A nivel micro, se identifican factores que condicionan el comportamiento de la empresa, como la productividad, los costos, los esquemas de organización, la innovación con tecnologías limpias, la gestión empresarial, el tamaño de empresa, las prácticas culturales en el campo, tipo de tecnologías, conciencia ambiental de la empresa, diversificación y control de calidad de los productos, avance en esquemas de comercialización y distancias entre fuentes de materias primas, empresa y mercados(traducido en costos de transporte).

⁵ El Profesor Levy, Titular de Competitividad Organizacional y Marketing Avanzado, de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de Buenos Aires, y Rector del Instituto Superior de Estrategia y Administración de Negocios

Cada nivel de análisis corresponde a diferentes estrategias e instrumentos de política. “Al nivel de la firma (micro), la competitividades principalmente el resultado de estrategias de gestión. Al nivel meso, es el resultado de

estrategias de cooperación/competencia de un grupo de organizaciones y al nivel regional o nacional, principalmente el resultado de la política pública y su respuesta a iniciativas de política de los actores económicos o sociales”.

La amplitud que impone un posible análisis de la competitividad en los diferentes niveles, requiere establecer límites en su conceptualización.

2.2.2. Marco Conceptual

Para diseñar un Plan de Industrialización para la Asociación Agropecuaria Cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar es de gran importancia contar con un marco que delimite los términos más utilizados en el desarrollo de la investigación.

Área de producción.- El área de producción, también llamada área o departamento de operaciones, manufactura o de ingeniería, es el área o departamento de un negocio que tiene como función principal la transformación de insumos o recursos (energía, materia prima, mano de obra, capital, información) en productos finales (bienes o servicios).

Capacidad de producción (Capacidad instalada).- Capacidad de producción teórica, muestra la máxima tasa de producción que puede obtenerse de un proceso, se mide en unidades de salida por unidad de tiempo.

Capacidad ociosa.- Capacidad de producción que no está siendo utilizada.

Capacidad utilizada (Volumen de producción).- Es la capacidad práctica, muestra la tasa real de producción durante una unidad de tiempo.

Comercio.- Se denomina comercio a la actividad socioeconómica consistente en el intercambio de algunos materiales que sean libres en el mercado de

compra y venta de bienes y servicios, sea para su uso, para su venta o su transformación.

Competencia.- Es precisamente el modo o manera como se ejerce esa jurisdicción por circunstancias concretas de materia, cuantía, grado, turno, territorio imponiéndose por tanto una competencia.

Competitividad: Es la capacidad de generar la mayor satisfacción, optimizando costos de producción.

Disposición de planta (Layout).- Diagrama de flujo de un proceso productivo, por ejemplo, diagrama donde se señala dónde ingresan los insumos, donde son almacenados, donde son procesados, y donde se almacena el producto final.

Industrialización .-Se conoce como industrialización el proceso por el que un Estado o comunidad social pasa de una economía basada en la agricultura a una fundamentada en el desarrollo industrial y en el que éste representa en términos económicos el sostén fundamental del Producto Interior Bruto y en términos de ocupación ofrece trabajo a la mayoría de la población. Supone además una economía de librecambio, se elimina al sector del campesinado, obligándolo a migrar a las ciudades donde se han ido instalando las fábricas, que con grandes, muestras de avances tecnológicos, aumentan la velocidad de producción (y así aumentan el capital), ahora en fábricas, antes en el espacio domestico de los campesinos, como ser tejidos, utensilios, cerámica.

Operaciones.- Actividades cuyos procesos combinan, separan, reforman y transforman insumos o recursos en productos (bienes o servicios).

Producción.- Acto de producir los productos, o la suma de todos los productos (bienes o servicios) producidos en una empresa.

Productividad.- Cociente resultante de dividir la producción (resultados obtenidos) entre los recursos (insumos utilizados). Mientras mayor sea la producción y menores los recursos (o costos) utilizados en ella, mayor será la productividad.

Programa de compras (política de compras).- Programación de las compras que le vamos a hacer a nuestros proveedores para un periodo de tiempo determinado, de los insumos o productos que vamos a necesitar para la producción o comercialización de nuestros productos (bienes o servicios).

Recursos.- Elementos que serán utilizados en la producción de bienes servicios, o que serán transformados en éstos.

Tamaño de planta.- Está referido al tamaño requerido por las instalaciones para satisfacer un determinado nivel de producción o capacidad.

El tamaño de planta se verá afectado por el tipo de producto o servicio a generar, los procesos y tecnologías elegidas para su producción, los planes de producción, etc.

Tiempo asignado.- Tiempos ociosos, paradas por mantenimiento preventivo o cualquier parada requerida para la administración de la producción.

No se considera como tiempo asignado los tiempos requeridos para mantenimiento correctivo ni paradas menores por ajuste de herramientas o cambios de dispositivos.

2.3. Hipótesis

2.3.1 Hipótesis General

Diseñado el Plan de Industrialización se mejorara la competitividad de la Asociación Agropecuaria Cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar.

2.3.2. Hipótesis Específicas

- Conocido el estado situacional de la Asociación Agropecuaria Cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, se tendrá línea base de información para la toma de decisiones.
- Establecido el nivel de demanda de la Asociación Agropecuaria Cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, se determinara la oferta de esta.
- Propuesto el plan de industrialización se fortalecerá la competitividad de la Asociación Agropecuaria Cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar.

2.4. Variables

2.4.1. Independiente

Plan de Industrialización: es el conjunto de procesos y actividades que tienen como finalidad transformar las materias primas en productos elaborados.

2.4.2. Dependiente

Competitividad.-es una situación en la cual los agentes económicos tienen la libertad de ofrecer bienes y servicios en el mercado, y de elegir a quién compran o adquieren estos bienes y servicios.

2.4.3. Operacionalización de las Variables

VARIABLES	DEFINICION	DIMENSION	INDICADORES
Independiente	Plan de Industrialización	Mercado	✓ Tamaño del mercado
		Innovación Productiva	✓ Aseguramiento de la demanda
		Innovación Comercial	✓ Materia Prima de calidad y certificación
		Inversión comercial	✓ Presupuesto
Dependiente	Competitividad	Capacidad técnica	✓ Tecnología ✓ Equipos
		Capacidad social	✓ construcción del conocimiento
		Capacidad económica	✓ capacidad de producción ✓ capacidad de financiamiento

Fuente: Lisset Katusca Santos Contreras

María De Los Ángeles Mejía Mejía

CAPITULO III

3. METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION

3.1. Diseño de la Investigación

De manera pertinente se explica la metodología que sustentó a este estudio.

Primero se definió el problema del estudio para poder establecer el tipo de investigación que se va a llevar a cabo, y así poder hacer el diseño de la misma.

Luego se definió la muestra, efectuando la recolección y el análisis de los datos que se obtuvieron con la investigación.

La investigación fue de tipo, documental, transeccional, descriptivo y de campo.

Documental o bibliográfica

Se utilizó una serie de documentos como: libros, folletos, manuales y procedimientos de la organización – caso de intervención, boletines internet entre otros, con la finalidad de sustentar científicamente el documento de investigación.

Descriptiva

La investigación descriptiva que se realizó en la Asociación Agropecuaria Cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar., nos permitió recopilar información cualitativa y cuantitativa, es decir información básica y necesaria e indispensable para dicha investigación.

Campo

Se desarrolló mediante, la observación directa del lugar de investigación lo que permitió profundizar más sobre el problema en estudio y administrar el cuestionario para conocer la opinión de la población objeto de estudio.

3.2.Métodos de la investigación

Los métodos que se utilizaron en el desarrollo de la investigación fueron los siguientes: Método científico, lógico, estadístico, análisis y síntesis.

Método Científico

Este método permitió aplicar pasos o etapas en el desarrollo de la investigación en forma sistematizada desde el planteamiento del problema hasta la formulación de la propuesta del estudio la cual consiste en el diseño de un Plan de Industrialización que mejore la competitividad de la Asociación Agropecuaria Cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar.

Método lógico

Permitió llevar una secuencia ordenada o sistematizada de las etapas del estudio, aplicando correctamente los pasos del método científico.

Método estadístico

El método estadístico que se utilizó en la investigación fue el porcentual, el cual se aplicó para analizar los datos obtenidos de la investigación.

Método análisis síntesis

Este método permitió en primer lugar realizar un análisis de las teorías relacionadas con el problema que se investigó y luego de los datos obtenidos en la investigación lo que nos permitió presentar en forma sintetizada el documento.

3.3.Población y Muestra

Para llevar a cabo esta investigación se considerará la siguiente población: La Asociación cacaotera cuenta con 300 socios y por una población finita, se considerara calcular una muestra representativa.

En este caso se aplicara el instrumento de recolección de datos de la investigación al 57.33% de los socios de la Asociación Agropecuaria Cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar.

POBLACION TOTAL	CANTIDAD	%
Socios	300	100 %
MUESTRA	CANTIDAD	%
Total población a investigar	171	57.33 %

Calculo de la muestra

$$n = \frac{PQ*N}{N-1 \frac{E^2}{K} + PQ} = \frac{(0,25*300)}{(300-1) \frac{(0,05)^2}{(2)} + 0,25} = 171$$

Dónde:

n= Muestra (?)

PQ = Varianza de la población (0,25)

E= Margen de error (0,05)

K= Constante de corrección de error (2)

N= Población (300 informantes)

3.4. Técnicas e Instrumentos para la recolección de datos

3.4.1. Técnicas

Dentro de esta investigación es fundamental la recolección de datos, lo que hace importante utilizar técnicas e instrumentos apropiados que permita recabar el máximo de información y así obtener datos de manera exacta y lo más cercano a la realidad.

3.4.2. Instrumentos

En este trabajo investigativo se utilizó la encuesta como instrumento de recopilación de información basado en un cuestionario. Un cuestionario es un conjunto de preguntas normalizadas dirigidas a una muestra representativa o al conjunto total de la población estadística en estudio, formada a menudo por personas, empresas o entes institucionales, con el fin de conocer estados de opinión, características o hechos específicos.

También se aplicó una entrevista al máximo directivo de la Asociación Agropecuaria Cacaotera de la Parroquia San José del Tambo.

Consideramos que la entrevista es un instrumento de obtención de información, que tiene como restricción el criterio personalizado cara a cara, y que de paso nos proporcionan la información que se requiere sobre una

persona, su experiencia, su visión sobre ciertos temas, expectativas o su sentir sobre algún tema o problemática en particular. El objetivo de la entrevista es entrar al “mundo” de la persona y ver las cosas desde su perspectiva.

3.5.Organización y procesamiento de la Información

En el análisis e interpretación de los resultados, se realizó mediante el utilitario Excel lo que nos permitió realizar y obtener de la investigación resultados en forma más clara y precisa respecto a la cantidad de datos posibles.

El cuestionario estructurado fue representado a través de cuadros estadísticos de frecuencia absoluta y frecuencia porcentual, gráficos de pastel y una breve interpretación de los resultados.

CAPITULO IV

4. INTERPRETACIÓN DE LA INFORMACIÓN

4.1. Presentación de la Información

1. ¿Hace cuantos años pertenece a la Asociación?

Detalle	Frecuencia	%
0 - 5 años	104	60,82%
6 - 10 años	38	22,22%
11 - 15 años	19	11,11%
16 - 20 años	10	5,89%
Total	171	100%



Análisis

Es evidente según la información obtenida que la Asociación se rejuvenece con la integración de nuevos socios, ya que el 60,82% de los socios tienen un ingreso a esta en un periodo de hasta 5 años atrás, un 22,22% han ingresado entre 6 a 10 años atrás y un 17% tienen más de 10 años en la Asociación.

2. ¿El producto (cacao) que usted cultiva y provee a la Asociación es de tipo: ?

Detalle	Frecuencia	%
Nacional	55	32,16%
CCN51	68	39,77%
Nacional y CCN51	48	28,07%
Otro	0	0,00%
Total	171	100%



Análisis

Los informantes o socios de la Asociación, denotan un aspecto muy interesante en el cultivo de cacao, teniendo que el 28,07% de estos cultiva cacao fino de aroma o nacional, conjuntamente con cacao híbrido o clonal CCN51. El otro aspecto que llama la atención y que consideramos es beneficioso para los propósitos de la Asociación es que un 39,77% de estos cultiva cacao CCN51 y un 32,16% de estos cultiva cacao nacional, lo que nos permite establecer que no hay mucha diferencia entre estos dos últimos porcentajes y notar que el cultivo de cacao de aroma que es el que finalmente le da la calidad final a la producción global de la asociación, es bastante significativa.

3. ¿Qué tipo de capacitación ha recibido de la Asociación?

Detalle	Frecuencia	%
procesos administrativos y organizativos	171	100,00%
cultivo de cacao		
aspectos motivacionales y trabajo colaborativo		
Total	171	100%



Análisis

Al consultar a los socios sobre las temáticas o áreas en las que la Asociación los ha capacitado, existe una coincidencia que el 100% de los socios encuestados han recibido por parte de la Asociación capacitación en: Procesos administrativos y organizativos, sobre cultivo de cacao y aspectos motivacionales y trabajo colaborativo, lo que resulta ser una de las grandes fortalezas de la Asociación.

4. ¿Cree usted que la Asociación podría emprender en nuevos procesos de comercialización?

Detalle	Frecuencia	%
Si	168	98,25%
No	0	0,00%
No sabe	3	1,75%
Total	171	100%

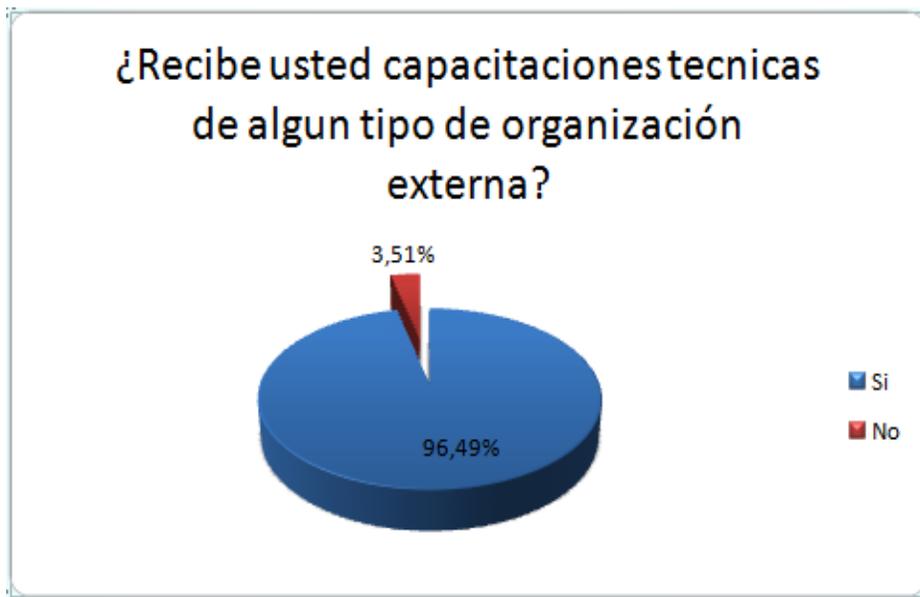


Análisis

El 98,25% de los socios encuestados piensan que la Asociación si podría emprender en nuevos procesos de comercialización, considerando que existe la experiencia suficiente en la misma, frente a un 1,75% que tiene sus dudas sobre el incurrir en estos nuevos procesos.

5. ¿Recibe usted capacitaciones técnicas de algún tipo de organización externa?

Detalle	Frecuencia	%
Si	165	96,49%
No	6	3,51%
Total	171	100%



Análisis

El 96,49% de los socios manifestaron recibir capacitaciones externas de organizaciones como ANECACAO (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao) que está asociada a la UNOCACE (Unión Nacional de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador), frente a un 3,51% que por diferentes aspectos o limitaciones no han podido acceder a estas capacitaciones. Es importante resaltar que el conocimiento técnico es fundamental para el desarrollo de las organizaciones y sobretodo las rurales.

6. ¿Considera usted que la Asociación debería incurrir en la industrialización del cacao?

Detalle	Frecuencia	%
De acuerdo	162	94,74%
En desacuerdo	0	0,00%
No sabe	9	5,26%
Total	171	100%

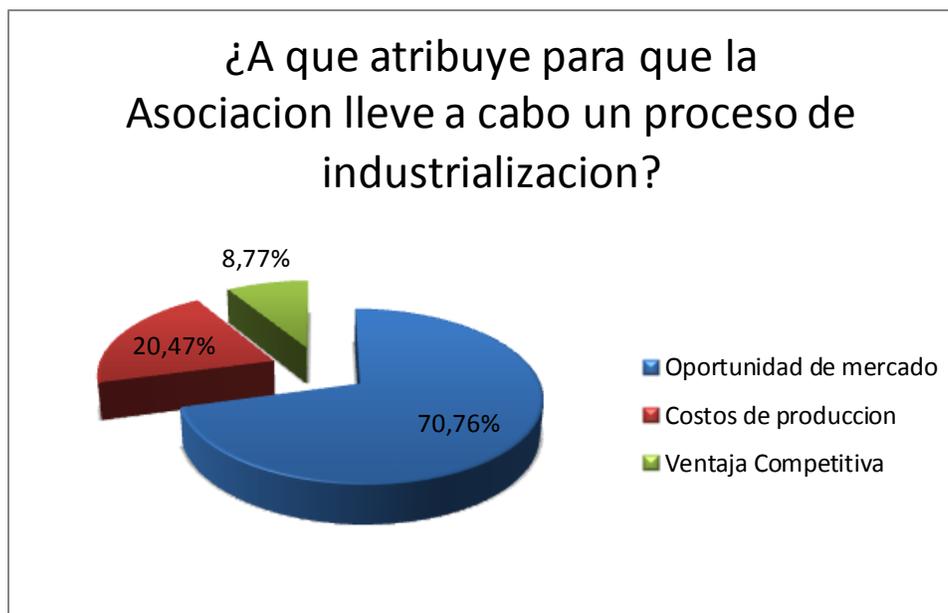


Análisis

Esta información sirvió de base sustancial para consolidar el requerimiento de la Asociación por establecer un criterio investigativo que le permita tomar la mejor decisión sobre el incurrir en la industrialización del cacao. El 94,74% de los socios está de acuerdo en emprender en la industrialización, mientras que un 5,26% como es normal por factores como desconocimiento, tienen sus dudas al respecto.

7. ¿A qué se atribuye para que la Asociación lleve a cabo un proceso de industrialización?

Detalle	Frecuencia	%
Oportunidad de mercado	121	70,76%
Costos de produccion	35	20,47%
Ventaja Competitiva	15	8,77%
Total	171	100%



Análisis

El 70,76% de los socios informantes está convencido que la oportunidad que brindan los mercados europeo y asiático, es la razón fundamental por la que la Asociación debería llevar a cabo la industrialización de cacao. Un 20,47% de estos piensa que los costos de producción son bajos financiando maquinarias y un 8,77% cree que industrializar genera mejor ventaja competitiva que vender el cacao en grano.

8. ¿Cuál considera usted que es la principal causa por la que antes no se industrializo el cacao en su Asociación?

Detalle	Frecuencia	%
Falta de iniciativa de los directivos	0	0,00%
Poca oportunidad de mercado	0	0,00%
Falta de financiamiento	171	100,00%
Total	171	100%

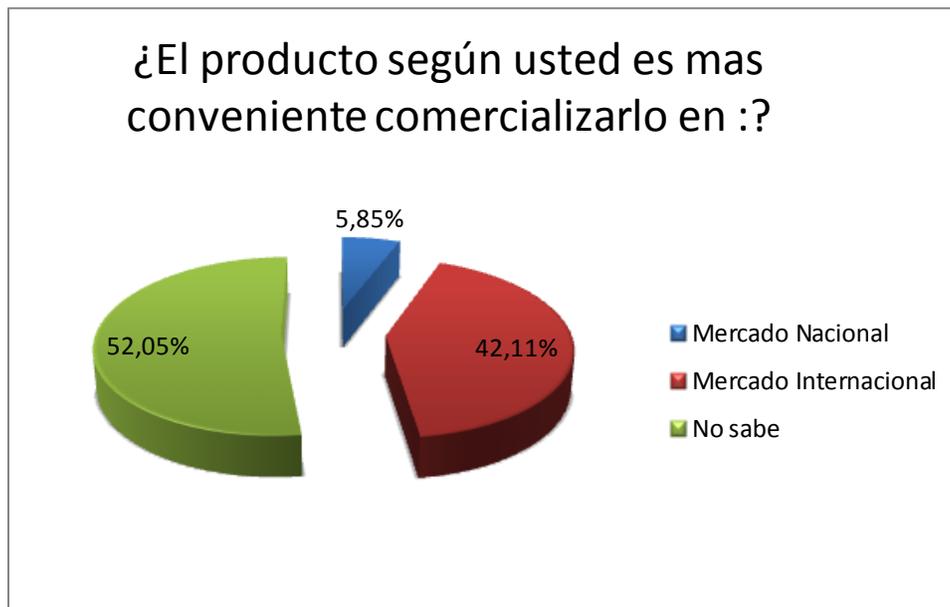


Análisis

La información obtenida evidencia la clara y unánime falta de financiamiento, como la principal causa de que la Asociación antes no haya incurrido en un proceso de industrialización de su producción tradicional de cacao en grano. Muestra de aquello es que el 100% de los socios informantes manifiestan lo antes mencionado.

9. ¿El producto según usted es más conveniente comercializarlo en: ?

Detalle	Frecuencia	%
Mercado Nacional	10	5,85%
Mercado Internacional	72	42,11%
No sabe	89	52,05%
Total	171	100%



Análisis

Al consultar a los socios sobre los criterios de comercialización, el 52% de los socios demuestra tener un amplio desconocimiento de cuál sería el mercado más óptimo para comercializar su producto, esto aun considerando que durante tiempo han venido vendiendo su producción al mercado internacional. Haciendo énfasis de lo último mencionado un 42,11% piensa que el mercado internacional es la mejor opción y un 5,85% cree que existen oportunidades en el mercado nacional o ecuatoriano.

10. ¿Es suficiente la producción que tienen la Asociación para la comercialización y/o industrialización del producto?

Detalle	Frecuencia	%
Si	164	95,91%
No	0	0,00%
No sabe	7	4,09%
Total	171	100%

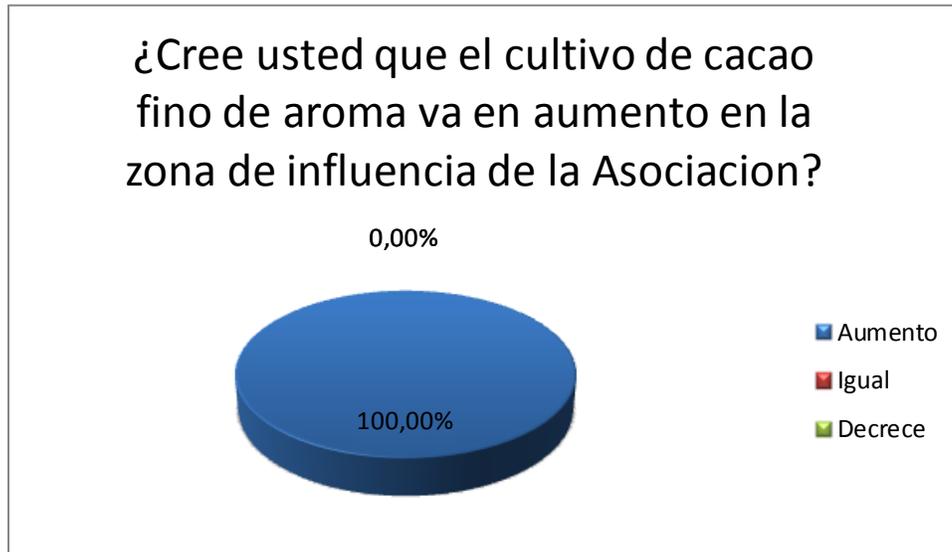


Análisis

El 95,91% de los socios considera que la producción de cacao en grano que mantiene la Asociación es suficiente para poder industrializar dicha producción, manteniendo cierta constante de socios que alrededor del 4,09% tienen sus dudas al respecto.

11. ¿Cree usted que el cultivo de cacao fino de aroma va en aumento en la zona de influencia de la Asociación?

Detalle	Frecuencia	%
Aumento	171	100,00%
Igual	0	0,00%
Decrece	0	0,00%
Total	171	100%



Análisis

El 100% de los socios informantes considera que el cacao fino de aroma se cultiva en términos crecientes en la zona de influencia de la Asociación cacaotera, esto obedece a la política interna de recuperar el cultivo tradicional de esta tipo de cacao, y que de paso le genera peso en términos de calidad a la producción total de la Asociación, lo que es bien visto en el mercado internacional.

4.2. Conclusión general de la tabulación

Una vez procesada toda la información podemos establecer que la Asociación Agropecuaria cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar, tiene grandes oportunidades de desarrollo por cuanto actualmente actúa en un mercado que no todas las organizaciones pequeñas pueden tener acceso, como es el mercado internacional que con el respaldo de organizaciones como ANECACAO (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao) que está asociada a la UNOCACE (Unión Nacional de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador), ha logrado mantenerse en el mercado europeo y asiático (Francia y China respectivamente). El 94,74% de los socios está de acuerdo en emprender en la industrialización de cacao, teniendo como objetivo la obtención de pasta de cacao, la misma que es demandada por los mercados antes mencionados. Es preciso mencionar que el 100% de los socios coinciden en que ante esta importante oportunidad de mercado, la falta de financiamiento ha sido la principal limitante para generarle valor agregado a la producción de cacao. Ante esto nos vemos en la necesidad de desarrollar una propuesta que determine la factibilidad de llevar a la realidad tan anhelado propósito de industrialización.

CAPITULO V

5. MARCO PROPOSITIVO

5.1. Título

“Plan de Industrialización que mejore la competitividad de la Asociación Agropecuaria cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar.”

5.2. Introducción de la Propuesta

En la actualidad los subproductos de cacao fino de aroma (nacional), tienen una excelente aceptación en el mercado nacional e internacional, especialmente sus derivados. Según la Asociación Mundial del Cacao, Ecuador tiene 85% de cacao fino y 15% de cacao ordinario, por lo que es considerado el primer productor de cacao en calidad y sabor.

De acuerdo a la capacidad de inversión la propuesta del presente proyecto es incurrir únicamente en el procesamiento del cacao hasta la pasta de cacao. El producto a ser elaborado por la Asociación “pasta de cacao orgánica” pretende cubrir las necesidades de materia prima que requiere las empresas procesadoras de productos de consumo final como Bombón, Pasta de chocolate, y Manteca de Cacao.

5.3. Justificación de la Propuesta

Esta propuesta se reviste de importancia por cuanto parte de un requerimiento urgente de la Asociación Agropecuaria cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar, de implementar una unidad de producción de pasta de cacao. La mencionada Asociación tiene la oportunidad de satisfacer a un mercado al cual ha venido vendiendo la totalidad de la producción de cacao en pepa. Este mercado compuesto por Francia y China, brindan la oportunidad para que la Asociación pueda generarle un valor agregado a su producción de cacao e industrializarlo, beneficiándose dualmente tanto la Asociación como los dos países.

Lo antes mencionado propiciara el desarrollo de la Asociación y de la Parroquia, estimulando más a los agricultores para mantener una producción de cacao aceptable.

5.4 Objetivos de la Propuesta

5.4.1 Objetivo General

Mejorar la competitividad de mercado, mediante la implementación de un plan de industrialización en beneficio de la Asociación Agropecuaria cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar.

5.4.1 Objetivos específicos

- 🌿 Establecer el estudio de la demanda de mercado respectivo para identificar la oportunidad comercial de la Asociación.
- 🌿 Analizar la materia prima y el respectivo proceso de producción, requeridos para la obtención de la pasta de cacao.
- 🌿 Analizar el aspecto económico que garantice la viabilidad y sostenibilidad del plan de industrialización.

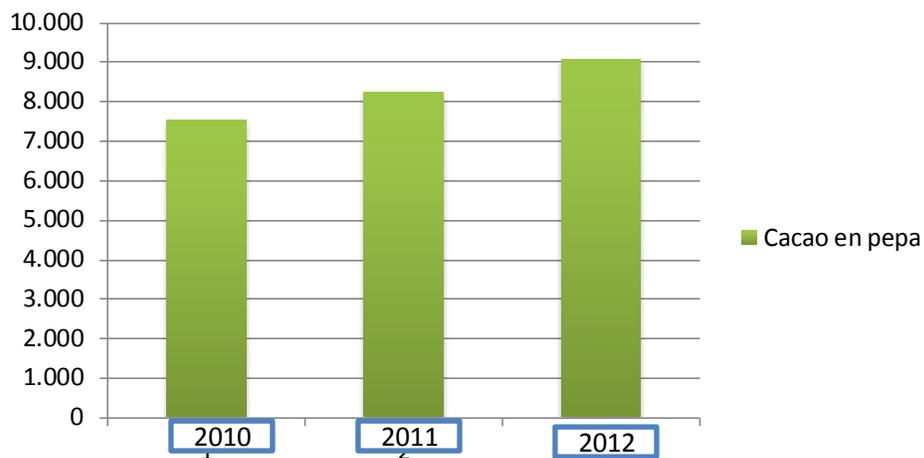
5.5 Análisis de la Demanda de Mercado

El análisis de la demanda es el punto de partida para poner en marcha toda inversión, por lo que es considerada como el elemento más importante en todo análisis de mercado, la demanda está determinada por Las necesidades sentidas, El poder adquisitivo, Las posibilidades de compra y las preferencias del consumidor.

Es preciso señalar dentro de este análisis que la Asociación Agropecuaria cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar tiene 20 años operando en un mercado que hasta ahora le ha sido altamente satisfactorio. La asociación forma parte de ANECACAO (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao) que está asociada a la UNOCACE (Unión Nacional de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador) para poder exportar el cacao en grano a “Europa y Asia ”. La demanda es alta por ello es necesario industrializarlo porque exportaría el cacao con un valor agregado como “pasta “a Francia y China que son sus mercados actuales, generando más empleo y desarrollo para la Parroquia.

DEMANDA DEL CACAO (Francia y China)			
ANOS	2010	2011	2012
Cacao en pepa (Quintales)	7.500	8.200	9.050

Cacao en pepa



Ante lo señalado se establece que existe una fuerte demanda por parte del mercado en que actualmente opera la Asociación cacaotera, por lo que la idea de realizar la industrialización del cacao para obtener pasta de cacao, fue del mismo mercado que ahora se interesa por adquirir dicho derivado del cacao.

5.6 Análisis de la Materia Prima

La calidad de la pasta cacao dependerá del tipo de materia prima que se utilice en su elaboración. En este caso se procesará cacao de la variedad nacional, ya que este posee un alto grado de aroma y fineza, por lo que es el más apetecido y demandado en el mundo entero. También conocido como “Fino y de Aroma”. Es el

producto tradicional del Ecuador. Por sus fragancias y sabores frutales y florales, se volvió famoso entre los extranjeros y poco a poco lo fueron llamando “Cacao Arriba”. Tiene un valor agregado, que es reconocido por la industria de la confitería.



5.6.1 Calidad de la Materia Prima

Es muy importante controlar la humedad inicial del cacao que se va a procesar. El cacao deberá tener una humedad no mayor al 8% para evitar el crecimiento de mohos durante el almacenamiento, ya que cantidades de mohos en el grano tan pequeñas como del 3% pueden comunicar un sabor mohoso desagradable en la pasta.



La fermentación del grano es otro factor de suma importancia para obtener una pasta de buena calidad, un grado ideal de fermentación se determina con la prueba del corte, por lo general está entre el 70 al 80 % de habas

completamente fermentadas y 20 al 30 % parcialmente pardas y parcialmente púrpura.



Con la prueba del corte también se determina si las habas están lesionadas por insectos, estas habas deben estar ausentes ya que estos comunican sabores indeseables.

5.6.2 Proceso de obtención de la Pasta de Cacao

El proceso de elaboración de pasta de cacao tiene una serie de fases o etapas. El proceso diseñado para la Asociación Agropecuaria cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar, es el que a continuación se describe:

5.6.2.1 Secado

El secado del grano de cacao puede llevarse a cabo de forma artificial o solar. Generalmente, el tiempo de secado solar puede durar semanas, todo depende de las condiciones climáticas. Cualquiera que fuera el método de secado aplicado deberá llegarse a una humedad final del 7%, esto impedirá el crecimiento de microorganismos, en especial mohos, durante el almacenamiento.



Secado solar



Secado Artificial

El secado artificial se lo realiza utilizando secadoras que normalmente funcionan a gas o diesel, este secado se lo hace para acelerar el proceso de secado de cualquier producto. Las secadoras en mención contienen un intercambiador de calor y un ventilador, de manera que los gases del combustible que se queman en la cámara de fuego, no se mezclan con el aire producido por el ventilador. El aire producido por el ventilador, avanza por el intercambiador de calor, recoge el calor, elevándose así su temperatura y, disminuyendo su porcentaje de humedad para que el secado del producto sea más eficiente en cantidad y calidad. El porcentaje de humedad del cacao que se puede reducir con esta secadora, gracias al intercambiador de calor, es del orden del 2% al 2,5% por hora.

5.6.2.2 Limpieza

Normalmente el cacao llega con materias extrañas como: arena, madera, piedra, vidrios, otros granos, etc. Para mantener la calidad del producto, es necesario eliminar estas impurezas por completo. Para este proceso de limpieza se utiliza un pequeño equipo con zarandas y tamices de diferentes tamaños, provisto de un motor para agitar las zarandas, con este equipo el cacao sale limpio por un lado y las impurezas por otro lado. Pero además,

cabe recalcar, que la cantidad de materiales extraños con que viene el cacao depende en gran medida de cómo se realice el secado, por lo general los cacaos secados en tendales son los que presentan mayor cantidad de desperdicios.



5.6.2.3 Tostado

El proceso de tostado es importante, ya que facilita la remoción de la cascarilla así como, la eliminación de compuestos aromáticos indeseables.

El tostado se puede realizar de varias formas: con aire caliente, con vapor saturado, o con radiación infrarroja.



En Asociación Agropecuaria cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, se procederá a tostar el grano con aire caliente debido a que resulta ser la opción más económica y conveniente para un proceso artesanal. La temperatura será de 150 °C y el tiempo de tueste, dependerá de la humedad con la que ingrese el grano al tostador.

Por lo general, el cacao se debe tostar con humedad inicial menor al 9 % debido a que un prolongado tiempo de tueste provoca una pérdida de las características organolépticas del grano.

5.6.2.4 Descascarado

El cacao tostado deberá ser descascarado inmediatamente mientras esté caliente para facilitar la remoción de las cubiertas.

En esta etapa del proceso se utiliza un equipo rompedor de grano denominado peladora, que está diseñada para lograr mediante un proceso de fricción romper los granos obteniendo Nibs; la separación de la cáscara se realiza mediante ventilación forzada. El cacao quebrado junto con su cáscara cae sobre una zaranda inclinada con vibración con tamices de diferente abertura (0.04 mm, 0.06 mm, 0.08mm, y 0.1 mm) y por medio de un flujo de aire es separada la cascara del cacao troceado (nib de cacao).



5.6.2.5 Molido

El nib de cacao se muele para transformarlo en pasta de cacao. Por lo general, se utilizan molinos de pistones (pines) que muelen los granos hasta alcanzar una finura aproximada del 90%. Durante este proceso se libera la manteca de cacao y se funde como resultado de la elevación de la temperatura por la fricción, el producto resultante que es todavía grosero y se deberá reducir en una molienda posterior.



Se realiza una segunda molienda para aumentar la finura de la pasta hasta el 99 % aproximadamente y donde la temperatura que alcanza la pasta en esta etapa está entre 65 y 70 °C. Para este proceso son muy comunes los molinos de bolas. Estos molinos tienen un cuerpo de trituration que gira y está relleno con bolas o cilindros trituradores.



5.6.2.6 Enfriado

La pasta de cacao una vez refinada, esta se almacena en un tanque de acero galvanizado para su enfriamiento. Una vez que la temperatura de la pasta se encuentre entre 41 y 45 ° C.



5.6.2.7 Atemperado

Esta parte del proceso es muy importante, debido a que si este no se realiza o es mal ejecutado, trae consigo crecimiento indeseable de cristales y malas características de solidificación.



El atemperado tiene 4 etapas: En la primera, la pasta debe estar completamente libre de cristales, esto es a más de 41 °C.

En la segunda etapa, se enfría suavemente la pasta bajando de 5 a 7 grados de temperatura (por lo general hasta 33 °C) para iniciar las primeras etapas de formación de cristales.

La tercera etapa, tiene lugar a un superenfriamiento gradual de 5 grados (hasta 28 °C), para inducir a la formación homogénea de cristales. El tiempo de retención mínimo en esta etapa 8 a 12 minutos.

Por último, en la cuarta etapa, se incrementa un poco la temperatura alrededor de 4 grados para que se formen los cristales maduros ya en esta etapa, la pasta tiene una estructura fina con pequeños cristales y solidificará rápidamente en el envasado.

5.6.2.8 Empacado

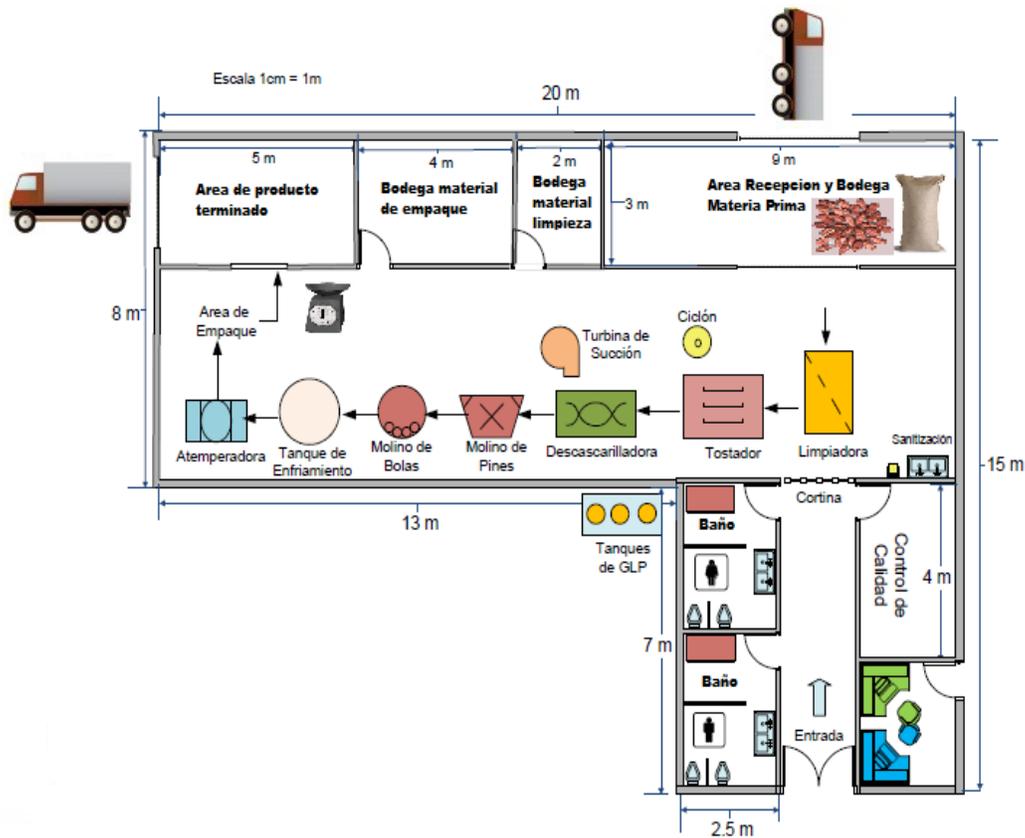
Comúnmente el empacado, se realiza en fundas de polietileno de alta densidad dispuestas en cajas de cartón corrugado. En esta etapa se deberá realizar un control de peso y material de empaque según de los requerimientos del cliente o mercado al que se dirige el producto.



Para garantizar la comercialización del producto debe ser un producto de calidad, que respete el medio ambiente y de ser posible que cuente con certificados bajo normas ISO 9000 e ISO 14000. También es preciso resaltar que el producto es 100% orgánico.

5.6.3 Análisis de la Planta

La planta procesadora para que pueda integrar operativa y funcionalmente las actividades del proceso de producción de pasta de cacao, debe tener una área total de 209m². De esta área 160m² serán destinados a montaje de maquinarias y equipos, bodega de materia prima, bodega de materiales de empaquetado y limpieza, y el área de almacenamiento del producto terminado. Los restantes 49m² estarán destinados a control de calidad, baños y un área administrativa de seguimiento y atención al usuario.



5.7 Análisis Económico

Este análisis permite conocer los aspectos económicos más relevantes como son: costo de producción, gastos administrativos y de ventas, así como, la inversión total del plan de industrialización.

5.7.1 Análisis del costo de producción

El costo de producción está conformado por todos aquellos elementos que intervienen directamente e indirectamente en el proceso.

5.7.1.1 Costos Directos de Fabricación

Dentro de estos se incluyen todos aquellos costos que influyen de forma directa en el proceso de fabricación como son la materia prima y la mano de obra directa.

Costo de Materia Prima Directa

Para establecer el costo de anual de la materia prima, se toma como base de cálculo la cantidad total de producto que se espera procesar. Se considera igualmente un año laboral de 260 días. Se manejan los datos de venta del último periodo 2012 que fue de 9.050 quintales de cacao en pepa. Considerando medidas métricas (1 Quintal = 50 kilos; 1Tm = 1.000 kilos es decir 20 Quintales).

Materia Prima Directa	Consumo anual Tm.	Costo/ Tm \$	Costo Total Anual \$
Cacao en pepa	452,50	1.800,00	814.500,00
Total			814.500,00

Costo de Mano de Obra Directa

La mano de obra directa que intervendrá en el proceso son tres trabajadores – operarios, ya que el tipo de equipos y maquinarias son semiautomáticas por lo que no es necesario contar con más trabajadores.

Denominación	Cantidad	Sueldo mensual \$	Costo total Anual \$
Trabajadores/Operarios	3	600,00	29.462,40
Total			29.462,40

5.7.1.2 Costos Indirectos de Fabricación

Estos son todos aquellos costos que no se relacionan directamente con la manufactura, pero forman parte del costo final de producción: mano de obra indirecta, servicios básicos, combustible, etc.

Costo de Materia Prima Indirecta

Para establecer el costo de anual de la materia prima indirecta, se considera que la característica del producto final será de pasta de cacao en fundas de 30kg, por lo que se toma en cuenta para la proyección de cartón a utilizar.

Materia Prima Indirecta	Consumo anual Tm.	Costo/ Tm \$	Costo Total Anual \$
Fundas Polietileno	0,50	450,00	225,00
Cartones	5,50	250,00	1.375,00
Total			1.600,00

Costo de Mano de obra Indirecta

Este costo se refiere todos aquellos involucrados indirectamente en la producción. En el proceso se requiere de un jefe de la planta procesadora

Denominación	Cantidad	Sueldo mensual \$	Costo Total Anual \$
Jefe de planta	1	650,00	10.612,70
Total			10.612,70

Costo de Energía Eléctrica

Este costo se lo determino en base a las características de consumo de los equipos a utilizar en el proceso.

Denominación	Kw/h	Consumo anual	Costo Total Kw/hl \$
Tostador	6	11,520	806,40
Descascarilladora	4	7.680	537,60
Molinos	10	19.200	1.344,00
Atemperadora	4	7.680	537,60
Otros equipos	2	3.840	268,80
Total			3.494,40

Costo de Agua Potable

En este costo se incluye el consumo de agua potable por limpieza de la planta, de los equipos e higiene del personal.

Denominación	Consumo diario m ³	Consumo anual m ³	Costo por m ³	Costo Total Anual \$
Consumo de agua	4	1.040	1,00	1.040,00
Total				1.040,00

Costo de Combustible

El consumo de GLP del tostador es de 16 Kg/h. Asumiendo que se utilizará el equipo entre 7 a 8 horas diarias.

Denominación del equipo	Cantidad	Kg GLP anual	Costo Total Anual \$
Tostador	1	14.000,00	175.000,00
Total			175.000,00

Costo de depreciación de Equipos

Para este costo se ha estimado un tiempo de vida útil de los mismos de 15 años; así como, un valor de rescate del 10% de su valor inicial.

Una vez establecido el valor de rescate para cada equipo, se procede a calcular la depreciación de los equipos para los 15 años de vida útil, usando la siguiente ecuación:

$$D_a = \frac{C - V_D}{V_u}$$

Dónde:

Da = Monto anual a depreciarse

C = Costo del Equipo

VD = Valor de desecho o rescate al final del tiempo de vida útil

Vu = Vida útil estimada.

Depreciación	Costo	Valor de rescate	Depreciación Anual
Tostador	15.000,00	1.500,00	900,00
Descascarilladora	12.500,00	1.250,00	750,00
Molino de pines	17.000,00	1.700,00	1.020,00
Molino de bolas	8.500,00	850	510,00
Tanque de almacenamiento	5.000,00	0	333,33
Balanza	250	25	15,00
Atemperadora	8.500,00	850	510,00
Herramientas	1.500,00	0	100,00
Total	68.250,00	6.175,00	4.138,33

Gastos Administrativos

Estos gastos están compuestos de los sueldos de: administrador, contador-financiero, jefe de marketing y ventas, secretaria, guardianía y limpieza.

Denominación del cargo	Sueldo mensual \$	Costo total anual \$
Administrador	1.200,00	19.323,60
Contador-Financiero	900,00	14.572,20
Secretaria	400,00	6.653,20
Guardiana	450,00	7.445,10
Limpieza	318,00	5.354,48
Total	3.268,00	53.348,58

Gastos por Ventas

Estos gastos están compuestos de lo concerniente a: distribución y publicidad. El gasto de publicidad será muy bajo por cuanto la Asociación enviara a Francia y China la pasta, mercado al que le vendía toda su producción de cacao en pepa.

Denominación del gasto	Costo mensual \$	Costo total anual \$
Publicidad y sitio web	150,00	1.800,00
Distribución	350,00	4.200,00
Total	500,00	6.000,00

Costo de producción

Denominación	Costo producción anual \$
Costos directos	843.962,40
Costos indirectos	255.234,01
Total	1.099.196,41

Considerando la capacidad máquina – hora, cabe recalcar que la cantidad de pasta obtenida, será menor que la cantidad de grano procesado debido a que el rendimiento del grano de cacao es del 88 %. Según esto, la cantidad de pasta de cacao que se espera obtener 1.5 TM de pasta de cacao diario, lo que anualmente representaría 398,2 TM. Con lo cual se producirían 13.273 cajas de 30 kg cada una. Si dividimos el total de costos para el número de cajas producidas se obtiene el costo de producción por unidad de \$ 82,81.

5.7.2 Punto de equilibrio de producción

Para establecer el punto de equilibrio es necesario definir los ingresos por ventas que tendrá la planta. Debido a que el costo de producir una unidad de 30 Kg de pasta de cacao es de \$ 82,81; se asume un precio de venta con un incremento del 15 % al costo del producto, esto es: \$ 12,42. Esto significa que el producto final tendrá un precio de \$ 95,23.

Denominación	Anual \$	Mensual \$
Ingresos	1.263.987,79	105.332,32
Costos fijos	68.099,61	5.674,97
Costos variables	1.031.096,80	85.924,73

Para calcular el punto de equilibrio en unidades se utiliza la siguiente ecuación:

$$PE = \frac{C_f}{(P.V.P. - C_v)}$$

Dónde:

PE: Punto de equilibrio en unidades de producción

Cf: Total de Costos fijos del periodo

P.V.P.: Precio de venta al público de cada unidad

Cv: Costo variable por unidad

$$PE = \frac{68.099,61}{(95,23 - 77,68)} = 3.880 \text{ unidades}$$

5.7.3 Inversión total

El monto de la inversión incluye la construcción de la planta y la compra de los equipos.

Denominación	Inversión \$
Adquisición de equipos	68.250,00
Construcción de la planta	20.000,00
Total inversión	88.250,00

5.7.3.1 Recuperación de la inversión

La recuperación de la inversión se la determina mediante el flujo de caja de efectivo, el mismo que lo establecemos a 5 años. Para este efecto se consideran todos los elementos que intervienen en la elaboración del flujo de efectivo, VAN, TIR. :

AMORTIZACIÓN DE LA DEUDA - CUOTA FIJA				
Monto:	40.000			
Plazo:	5			
Interés Nominal:	18%			
Gracia:	-			
Periodo de Pago:	1			
PERIODO	PRINCIPAL	INTERES	AMORTIZACION	CUOTA
1	40.000,00	7.200,00	5.591,11	12.791,11
2	34.408,89	6.193,60	6.597,51	12.791,11
3	27.811,37	5.006,05	7.785,07	12.791,11
4	20.026,31	3.604,73	9.186,38	12.791,11
5	10.839,93	1.951,19	10.839,93	12.791,11
		23.955,57	40.000,00	63.955,57

Elaborado por: Lisset Katusca Santos Contreras
 María de los Ángeles Mejía Mejía

REQUERIMIENTO DE MANO DE OBRA		
DIRECTA		
Cantidad	Cargo	Salario
3	Operarios	318,00
INDIRECTA		
Cantidad	Cargo	Salario
1	Jefe de Planta	650,00
ADMINISTRATIVOS		
Cantidad	Cargo	Salario
1	Administrador	1.200,00
1	Contador-Financiero	900,00
1	Secretaria	400,00
1	Guardianía	450,00
1	Limpieza	318,00

Elaborado por : Lisset Katusca Santos Contreras
 María de los Ángeles Mejía Mejía

Proyección de Ventas -5% Variación

PRESUPUESTO DE VENTAS AÑO 1													
MESES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
T. VENTAS	105.332,32	105.332,32	105.332,32	105.332,32	105.332,32	105.332,32	105.332,32	105.332,32	105.332,32	105.332,32	105.332,32	105.332,32	1.263.987,84

PRESUPUESTO DE VENTAS AÑO 2													
MESES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
T. VENTAS	110.598,94	110.598,94	110.598,94	110.598,94	110.598,94	110.598,94	110.598,94	110.598,94	110.598,94	110.598,94	110.598,94	110.598,94	1.327.187,23

PRESUPUESTO DE VENTAS AÑO 3													
MESES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
T. VENTAS	116.128,88	116.128,88	116.128,88	116.128,88	116.128,88	116.128,88	116.128,88	116.128,88	116.128,88	116.128,88	116.128,88	116.128,88	1.393.546,59

PRESUPUESTO DE VENTAS AÑO 4													
MESES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
T. VENTAS	121.935,33	121.935,33	121.935,33	121.935,33	121.935,33	121.935,33	121.935,33	121.935,33	121.935,33	121.935,33	121.935,33	121.935,33	1.463.223,92

PRESUPUESTO DE VENTAS AÑO 5													
MESES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
T. VENTAS	128.032,09	128.032,09	128.032,09	128.032,09	128.032,09	128.032,09	128.032,09	128.032,09	128.032,09	128.032,09	128.032,09	128.032,09	1.536.385,12

Elaborado por: Lisset Katusca Santos Contreras
María de los Ángeles Mejía Mejía

SUELDOS Y SALARIOS MENSUALIZADOS										
Cantidad	Cargo	Salario	Subtotal Salario	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	Fondo de Reserva	Aporte Patronal	Vacaciones	Total Sueldos Mensual	Total Sueldos Anual
3	Operarios	600,00	1.800,00	150,00	79,50	150,00	218,70	75,00	2.473,20	29.678,40
TOTAL SUELDOSMANO DE OBRA DIRECTA									2.473,20	29.678,40
1	Jefe de Planta	650,00	650,00	54,17	26,50	54,17	78,98	27,08	890,89	10.690,70
TOTAL SUELDOSMANO DE OBRA INDIRECTA									890,89	10.690,70
1	Administrador	1.200,00	1.200,00	100,00	26,50	100,00	145,80	50,00	1.622,30	19.467,60
1	Contador-Financiero	900,00	900,00	75,00	26,50	75,00	109,35	37,50	1.223,35	14.680,20
1	Secretaria	400,00	400,00	33,33	26,50	33,33	48,60	16,67	558,43	6.701,20
1	Guardiania	450,00	450,00	37,50	26,50	37,50	54,68	18,75	624,93	7.499,10
1	Limpieza	318,00	318,00	26,50	26,50	26,50	38,64	13,25	449,39	5.392,64
TOTAL SUELDOS ADMINISTRATIVOS									4.478,40	53.740,74

Elaborado por: Lisset Katusca Santos Contreras
 María de los Ángeles Mejía Mejía

Flujo de Caja de Efectivo

FLUJO DE CAJA DE EFECTIVO						
DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
CONSTRUCCIÓN E INSTALACIONES	(20.000,00)					
EQUIPOS	(68.250,00)					
INGRESO POR VENTA		1.263.987,79	1.301.907,42	1.367.002,79	1.435.352,93	1.507.120,58
COSTOS DE PRODUCCIÓN		1.099.196,41	1.099.196,41	1.099.196,41	1.099.196,41	1.099.196,41
UTILIDAD BRUTA		164.791,38	202.711,01	267.806,38	336.156,52	407.924,17
GASTOS ADMINISTRATIVOS		53.740,74	53.740,74	53.740,74	53.740,74	53.740,74
PRESTAMO	40.000,00					
GASTOS DE VENTAS		6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00
DEPRECIACIÓN		4.138,33	4.138,33	4.138,33	4.138,33	4.138,33
UTILIDAD OPERATIVA		100.912,30	138.831,94	203.927,31	272.277,45	344.045,09
GASTOS DE INTERESES		7.200,00	6.193,60	5.006,05	3.604,73	1.951,19
UTILIDAD ANTES DE PART. TRABAJADORES		93.712,30	132.638,34	198.921,26	268.672,71	342.093,91
15% PARTICIPACION TRABAJADORES		14.056,85	19.895,75	29.838,19	40.300,91	51.314,09
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO		79.655,46	112.742,59	169.083,07	228.371,81	290.779,82
IMPUESTOS 25%		19.913,86	28.185,65	42.270,77	57.092,95	72.694,96
UTILIDAD NETA		59.741,59	84.556,94	126.812,30	171.278,85	218.084,87
READICION DE DEPRECIACIÓN		4.138,33	4.138,33	4.138,33	4.138,33	4.138,33
VALOR DE SALVAMENTO						6.175,00
FLUJO DE CAJA ECONOMICO	(88.250,00)	63.879,93	88.695,27	130.950,64	175.417,19	228.398,20

Elaborado por: Lisset Katusca Santos Contreras
 María de los Ángeles Mejía Mejía

VALOR ACTUAL NETO						
20%						
Tasa de oportunidad						
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	INVERSION AÑO 1
	1,2	1,44000	1,72800	2,07360	2,48832	
VAN=	53.233,27	61.593,94	75.781,62	84.595,48	91.788,11	-88.250,00
VAN=	278.742,42					

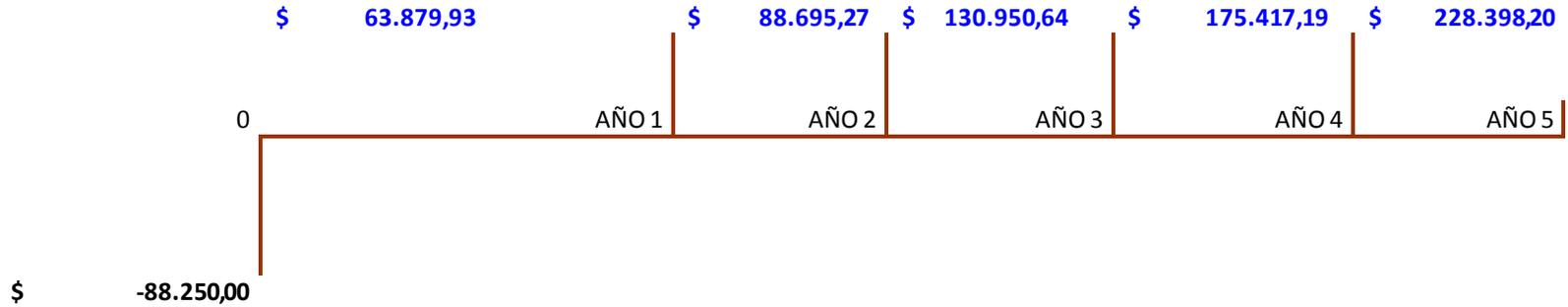
Elaborado por: Lisset Katusca Santos Contreras
 María de los Ángeles Mejía Mejía

TASA INTERNA DE RETORNO						
30%						
Tasa de oportunidad						
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
	1,3	1,69000	2,19700	2,85610	3,71293	
VAN 1=	49.138,40	52.482,41	59.604,30	61.418,43	61.514,28	-88.250,00
VAN 1=	119,00					
70%						
Tasa de oportunidad						
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
	1,7	2,89000	4,91300	8,35210	14,19857	
VAN 2=	37.576,43	30.690,41	26.653,91	21.002,76	16.086,00	-88.250,00
VAN 2=	43.759,50					
TIR=	100,33%					

Elaborado por: Lisset Katusca Santos Contreras
 María de los Ángeles Mejía Mejía

PERIODO RECUPERACION DESCONTADO DE LA INVERSION

FLUJO NORMAL



Detalle	Flujos	Flujos Descontados	Flujos Acumulados
AÑO 0	88.250,00	88.250,00	
AÑO 1	63.879,93	53.233,27	53.233,27
AÑO 2	88.695,27	61.593,94	114.827,21
AÑO 3	130.950,64	75.781,62	190.608,83
AÑO 4	175.417,19	84.595,48	275.204,31
AÑO 5	228.398,20	91.788,11	366.992,42

PERIODO DE RECUPERACION DE LA INVERSION	1 años 6 meses 25 días
--	---------------------------------------

Elaborado por: Lisset Katusca Santos Contreras
María de los Ángeles Mejía Mejía

RELACIÓN COSTO - BENEFICIO

Detalle	Flujos	Flujos Descontados	Flujos Acumulados
AÑO 0	88.250,00	88.250,00	-
AÑO 1	63.879,93	53.233,27	53.233,27
AÑO 2	88.695,27	61.593,94	114.827,21
AÑO 3	130.950,64	75.781,62	190.608,83
AÑO 4	175.417,19	84.595,48	275.204,31
AÑO 5	228.398,20	91.788,11	366.992,42

$$\text{RELACION BENEFICIO COSTO} = \frac{\text{Beneficios Descontados}}{\text{Costos}}$$

$$\text{RELACION BENEFICIO COSTO} = \frac{366.992,42}{88.250,00}$$

$$\text{RELACION BENEFICIO COSTO} = 4,16$$

Elaborado por : Lisset Katiusca Santos Contreras
María de los Ángeles Mejía Meja.

5.7.3.2. Resumen Económico

Es importante señalar que la Asociación para poder incurrir con el plan propuesto debe capitalizarse a través de un préstamo bancario por el monto de \$ 40.000, deuda que será amortizada en el lapso de 5 años. Los gastos por sueldos y salarios anuales están establecidos en \$ 53.740,74. El monto total de la inversión es de \$ 88.250,00; de la cual \$ 48.250 serán aportados directamente por los franceses como apoyo a la gestión de la Asociación. Esta inversión será recuperada al cabo de 1 año, 9 meses y 11 días. El ingreso de la Asociación es \$ 1.263.987,79 al año. También es preciso mencionar que la relación costo benéfico que tendrá la Asociación es muy buena porque por cada \$ 1 que invierte esta genera \$ 1,23 adicionales, por lo que la relación costo beneficio es de \$ 2,23.

5.8. Conclusiones

La Asociación Agropecuaria Cacaotera de la Parroquia San José del Tambo, Provincia de Bolívar es una organización que tiene ya 20 años en el mercado, dedicada a la comercialización de cacao en pepa, cuyo mercado de demanda está en Europa y Asia, para ser más exactos en Francia y China. Esta tiene firmado un convenio comercial por 15 años, el mismo que fue firmado en el 2009. La Asociación forma parte de ANECACAO (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao) que está asociada a la UNOCACE (Unión Nacional de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador), lo que significa que cuenta con respaldo de organizaciones reconocidas en el área. Una de las grandes debilidades es que esta cuenta únicamente con infraestructura para acopiar y tratar el cacao en pepa. La gran oportunidad de mercado es generar un valor agregado a esta producción de cacao, por lo que la Asociación deberá incurrir en una inversión total de \$ 88.250, para incurrir en la producción de pasta de cacao. La Asociación también está ubicada en una zona altamente productiva de cacao y en especial del cacao fino de aroma. La Asociación tiene la propuesta de los Franceses de respaldar con el 50% de la inversión y el saldo restante esta debe financiarlo con la CFN. Todo lo antes expuesto nos da la clara visión de la gran oportunidad que tiene la Asociación, por lo que esta investigación se transforma en el primer y significativo paso hacia fortalecer la competitividad de la misma.

5.9. Recomendaciones

Para mejorar la competitividad la Asociación debe incurrir en el proceso de industrialización del cacao que permita la elaboración de pasta de cacao. Para este propósito es necesario recoger la oferta de Francia, la misma que consiste en financiar el 50% de la inversión total del proceso de elaboración de pasta de cacao.

En cuanto a la materia prima a utilizar, se recomienda emplear la mayor cantidad de cacao fino de aroma o cacao nacional, con un grado de humedad no mayor al 8%.

En cuanto a la característica estructural de la planta procesadora, se recomienda establecer un criterio positivo hacia la propuesta planteada en el diseño que cuenta con un área total de 209m², espacio estratégico que le permitirá el montaje de los equipos y áreas estratégicas de producción.

En cuanto al producto terminado se estableció que la presentación de cartones de pasta de cacao de 30Kg, es lo más idóneo de comercializar.

Se recomienda establecer un sistema de monitoreo y control para dar fiel cumplimiento a la propuesta planteada.

5.10. Bibliografía

- CERRA Ángel, Industrialización y desarrollo, Editorial: Biblos, Isbn: 9789507864117, 2008.
- MARTÍNEZ Casanova Hugo Jaime, La industrialización y sus repercusiones en la calidad de vida, 2005.
- GARCIA MANJON Juan Vicente (2010). Gestión de la Innovación Empresarial, La Coruña - Netbiblio.
- ANZOLA Rojas Servulo, Administración de pequeñas empresas, México, McGraw Hill, 2007.
- YÁNES García Mario, origen, cultivo e industrialización, Centro de Investigación de Ciencias Agropecuarias, 2004.
- CHASE B. RICHARD, Administración de la producción y operaciones. Octava edición, Editorial Mc Graw Hill. 2008.
- CUNNINGHAM William, Introducción a la Administración, México, Iberoamericana 2005.
- VARELA Rodrigo (2001). Innovación Empresarial, Arte y Ciencia en la creación de empresas, Pearson educación de Colombia – Prentice Hall.
- ANECACO (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao).

- BACA URBINA, Gabriel (2005). Evaluación de Proyectos, tercera edición, Mc -Graw-Hill.
- HERNÁNDEZ, Abraham (2001), Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión, cuarta edición,
- SAPAG CHAIN, Nassir – Reinaldo (2000) Preparación y Evaluación de Proyectos, cuarta edición, Mc Graw Hill.
- Ministerio de coordinación de la producción empleo y competitividad – Plan de mejoramiento competitivo.
- WWW. Eumed.net (Biblioteca Virtual).